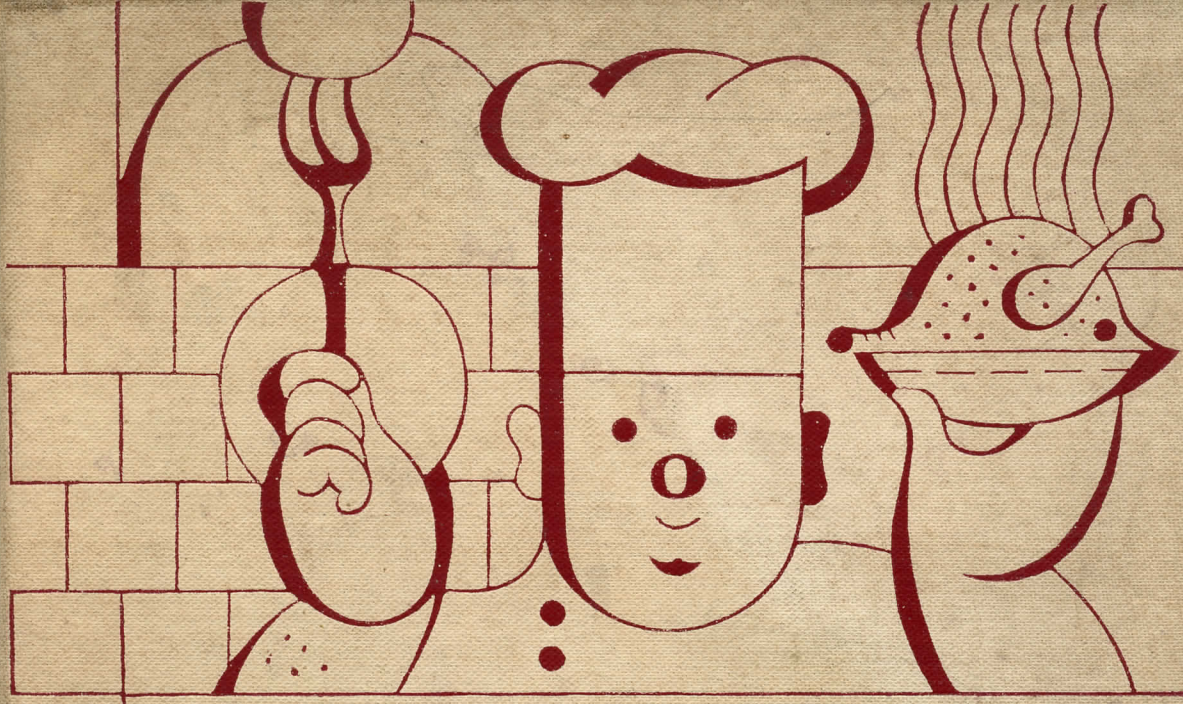


FRLIĆ

osnove ugostiteljskog kuharstva

ŠKOLSKA KNJIGA • ZAGREB

1440

Dr ANTE FRLIĆ

OSNOVE UGOSTITELJSKOG KUHARSTVA

UDŽBENIK ZA UGOSTITELJSKE ŠKOLE I TEČAJEVE

II izdanje

ŠKOLSKA KNJIGA
ZAGREB 1966

Urednik

VJEKOSLAVA BUJAS

Stručni suradnici

MIRKO KEBER, VLADIMIR KEKO, VJEKOSLAV LAURA, MARTIN PIČULJAN, EUGEN STOJNIĆ, IVAN ŠVARC, ĆIRIL TRATNIK I KARLO VALTER

Stručni recenzenti

dr EDVIN FÖBER
inž. MIRKO SAGRAK

Slike izradio
akad. slikar prof. IVO REŽEK

Crteže izradili

ZLATKO GRGIĆ
STANKO DOBRINA

Omot opremio

akad. slikar ŽIVKO HARAMIJA

Odobrio Sekretarijat za školstvo i obrazovanje SRH rješenjem broj 10-6171/1-1964. od 19. XII 1964.

TISAK STAMPARIJE GRAFIČKOG ZAVODA HRVATSKE – ZAGREB

SADRŽAJ

Uvod

Razvitak kuharstva 1
Zadatak kuharstva 4
Savjeti učenicima 5
Radno odijelo i alat kuharskog učenika 6

I dio

Vrste ugostiteljskih kuhinja

Restauracijska i panzionska kuhinja 9
Mala, srednja i velika ugostiteljska kuhinja 10
Domaća, narodna i internacionalna kuhinja 10
Dijetna i vegetarijanska kuhinja 12

II dio

Unutrašnji raspored ugostiteljske kuhinje

Kuhinjski blok 14
Prostorije za primanje živežnih namirnica 14
Prostorije za čuvanje živežnih namirnica 14
Skladišta za suhe živežne namirnice 15
Skladišta za lako pokvarljive živežne namirnice 15
Priručno skladište 15
Uređaj za hlađenje 15
Prostorije za pripremanje živežnih namirnica 18
Mesnica 18
Prostorija za pripremanje povrća 18
Prostorije za prigotavljanje jela 19
Suvremena kuhinja 19
Topla kuhinja 20
Hladna kuhinja 22
Slastičarnica 23
Kuhinja za zajutrak 23
Industrijska kuhinja 24
Pomoćne prostorije 24
Pripremnica 24
Praonica posuđa 26
Prostorije za administraciju i osoblje 27
Kuhinjska pisarnica 27
Blagovaonica za osoblje 27
Higijenske prostorije 28

III dio

Sredstva za rad

Glavni štednjak 29
Štednjak na ugljen 30
Plinski štednjak 32
Električni štednjak 32
Štednjak na naftu 32
Slastičarska peć 34
Kuhinjski kotlovi 35
Električni uređaji za prženje i pečenje 36
Električna pržnica 36
Električna pečenjara 36
Roštilj i ražanj 37
Salamander 37
Topla kupka 39
Kuhinjski strojevi 40
Stroj za pranje povrća 40
Stroj za guljenje krumpira 40
Stroj za protiskivanje 40
Stroj za rezanje povrća 41
Stroj za rezanje šunke 41
Stroj za rezanje kruha 42
Stroj za mljevenje mesa 42
Stroj za miješenje 43
Kombinirani slastičarski stroj 43
Električni stroj za sladoled 44
Ručni stroj za sladoled 45
Univerzalni kuhinjski stroj 45
Aparat za kuhanje ekspres-kave 45
Kuhinjsko posuđe i pribor 46
Strojevi u kuhinjskoj praonici 60
Stroj za pranje tanjura 60
Stroj za poliranje 61
Kuhinjski namještaj 62
Radni stolovi 62
Rešo-stol 62
Posuđe za usluživanje 63

IV dio

Kuhinjsko osoblje

Kuhinjska brigada 66
Šef kuhinje 67
Kuhar umaka 69
Kuhar hladnih jela 70
Kuhar juha i variva 71
Pečenjar 71
Kuhar riba 72
Kuhar zamjenik 72
Mesar 72
Kuhar za osoblje 73
Slastičar 74
Pekar 75
Pomoćno kuhinjsko osoblje 75
Kuhinjska domaćica 75
Kuhinjska blagajnica 76

V dio

Proces rada

Rukovanje predmetima rada 77
Kupovanje robe na tržištu 78
Preuzimanje i izdavanje robe 79
Izdavanje gotovih jela 80
Sakupljanje i iskorištavanje ostataka i otpadaka 81
Kako se mogu upotrijebiti razni otpaci 82
Rukovanje sredstvima za rad 82
Pranje i čišćenje posuđa i pribora 83
Stolno posuđe 83
Željezno posuđe 83
Aluminijsko posuđe 83
Emaljirano posuđe 84
Bakreno posuđe 84
Srebrno posuđe i pribor 84
Kuhinjski strojevi i aparati 86
Pripremanje namirnica u kuhinji 86
Krumpir 86
Zelje 88
Mrkva 88
Luk 89
Kruh 90
Slanina 90
Klaoničko meso 92
Perad 114
Divljač 126
Ribe 130
Glavonošci 136
Ljuskari 136
Cijeđenje i protiskivanje 137
Otpaci pri pripremanju sirovina 137
Čuvanje i dispozicija ostataka hrane i otpadaka 140

VI dio

Nauka o kuhanju

Uvod

Kuhinjska terminologija 143
Težina obroka jela i pića 145
Restauracijski obroci 145
Kavanski obroci 148
Gubici na težini pri prigotavljanju jela 149

VII dio

Upute (Recepti)

Temeljni elementi ugostiteljske kuhinje 151
Začinsko povrće 151
Temeljci 152
Ekstrakti 156
Marinade i salamure 156
Zapržak 158
Umaci 158
Nadjevi 168

Namazi . . . 170
Hladetina . . . 170
Garniture . . . 172
Juhe . . . 174
Čiste juhe . . . 174
Guste juhe . . . 176
Pire-juhe . . . 177
Juhe s vrhnjem . . . 178
Sluzave juhe . . . 178
Dodaci za juhe . . . 178
Predjela . . . 181
Hladna predjela . . . 182
Ukrasi za hladna predjela . . . 186
Topla predjela . . . 188
Jaja . . . 190
Ribe . . . 192
Kuhanje riba . . . 193
Barenje riba . . . 196
Pirjanje riba . . . 197
Pečenje riba . . . 198
Prženje riba . . . 199
Friganje riba . . . 199
Pohanje riba . . . 200
Gratiniranje riba . . . 201
Mariniranje riba . . . 201
Raci . . . 201
Školjkaši . . . 203
Mekušci . . . 203
Klaoničko meso . . . 204
Kuhanje mesa . . . 204
Pečenje mesa . . . 204
Glaziranje mesa . . . 206
Pečenje mesa na roštilju . . . 207
Pečenje mesa na ražnju . . . 208
Prženje mesa . . . 209
Pirjanje mesa . . . 209
Perad . . . 211
Divljač . . . 212
Prilozi . . . 213
Povrće . . . 215
Krumpir . . . 217
Riža . . . 219
Tvorničke tjestenine i domaća tijesta . . . 220
Variva . . . 223
Proljetna i ljetna variva . . . 224
Zimska variva . . . 225
Gljive . . . 226
Salate . . . 226
Začini za salate . . . 228
Sirove salate . . . 228
Kuhane salate . . . 229
Složene salate . . . 230
Miješane salate . . . 230
Složenci . . . 231
Slatka jela . . . 234
Topla slatka jela . . . 236
Hladna slatka jela . . . 239
Tijesta . . . 239
Hrustavo tijesto . . . 239
Prhko tijesto . . . 240

Dizano tijesto . . . 241
Dizano prhko tijesto . . . 243
Dizano lisnato tijesto . . . 243
Razvučeno tijesto . . . 244
Lisnato tijesto . . . 245
Smjese . . . 247
Biskvitna smjesa . . . 247
Čokoladna smjesa . . . 250
Smjesa od oraha, badema, lješnjaka . . . 250
Sipka smjesa . . . 251
Kreme . . . 251
Kreme od jaja sa želatinom . . . 252
Kreme od jaja bez želatine . . . 252
Kreme za nadjev . . . 253
Nabujci . . . 253
Drhtalice . . . 254
Varenci . . . 255
Prelivi . . . 256
Kuhanje šećera . . . 256
Glazure . . . 257
Slastičarske boje . . . 258
Kuhano voće . . . 258
Sladoled . . . 259
Voćni sladoled . . . 259
Sladoled od kreme . . . 260
Šerbet . . . 260
Pekarski proizvodi . . . 261
Kruh i pecivo . . . 261
Dijetna hrana . . . 262
Hrana za bolesnike s previše želučane kiseline . . . 262
Hrana za bolesnike s premalo želučane kiseline . . . 262
Hrana kod katara želuca . . . 262
Nekoliko uputa za prigotavljanje dijetne hrane . . . 263
Hrana za mršavljenje . . . 264
Slaganje jela . . . 265
Ukrašavanje jela . . . 266

VIII dio

Konzerviranje živežnih namirnica

Konzerviranje mesa . . . 267
Konzerviranje zaklane peradi . . . 270
Konzerviranje jaja . . . 270
Konzerviranje divljači . . . 270
Konzerviranje riba . . . 270
Konzerviranje voća . . . 271
Konzerviranje povrća . . . 274

IX dio

Osnovni pojmovi o prehrani ljudi

Dnevni obroci jela . . . 280
Zajutrak . . . 280
Doručak . . . 281
Ručak . . . 281
Užina . . . 282
Večera . . . 282
Sanitarno-higijenske mjere . . . 282
Lična higijena . . . 283

X dio

Administrativni i računski poslovi

Trebovanje robe 285
Promet i zaključno stanje 286
Obračun konzumacija 288
Kontrola prometa robe 290
Kalkulacija 290
Plan rada 299
Jelovnik 300
Meni 302

Dodatak

Stručni rječnik na pet jezika 319

Prilog I: Način kako se sijeće govedina u SAD 332

Rječnik uz tablicu koja prikazuje način kako se sijeće govedina u SAD . . 334

Prilog II: Zagrebački način sječenja govedine 336

Rječnik uz sliku o zagrebačkom načinu sječenja govedine 337

POPIS TABLICA

Tablica — Strana

I. Kuhinjsko posuđe 47
II. Kuhinjsko posuđe 48
III. Kuhinjsko posuđe 49
IV. Kuhinjski noževi 50
V. Kuhinjski alat 51
VI. Kuhinjski alat 52
VII. Kuhinjski alat 53
VIII. Kuhinjske sprave 54
IX. Kuhinjski kalupi 55
X. Kuhinjski kalupi 56
XI. Kuhanje štrcaljke i ribeži 57
XII. Kuhinjska cjedila i sita 58
XIII. Posuđe za usluživanje 59
XIV. Pripremanje peradi za pečenje 118
XV. Pripremanje peradi za nadijevanje 119
XVI. Pripremanje peradi za pirjanje 120
XVII. Pripremanje pilića za pirjanje 121
XVIII. Pripremanje pilića za prženje 122
XIX. Pripremanje guske 123
XX. Vezivanje (dresiranje) peradi 124
XXI. Pripremanje purana 125
XXII. Pripremanje zeca 127
XXIII. Pripremanje zeca 128
XXIV. Pripremanje zeca 129
XXV. Pripremanje riba (šaran) 132
XXVI. Pripremanje riba (skuša i lista) 133
XXVII. Pripremanje riba (losos i iver) 134

PREDGOVOR DRUGOM IZDANJU

Prvo izdanje ovog udžbenika štampano je 1955. godine u izdanju bivše Ugostiteljske komore NRH pod nazivom »Ugostiteljsko kuharstvo«.

Kako je to izdanje brzo rasprodano, trebalo je štampati novo.

Drugo izdanje, u nakladi »Školske knjige« u Zagrebu, izlazi pod nazivom »Osnove ugostiteljskog kuharstva« i bez većih je tekstovnih promjena.

Nadam se da će i ovo izdanje dobro poslužiti nastavnicima i učenicima ugostiteljskih škola kao i ugostiteljskim radnicima koji se spremaju za polaganje stručnog ispita iz kuharstva radi stjecanja više kvalifikacije.

Zagreb, siječanj 1965.

Autor

UVOD

RAZVITAK KUHARSTVA

U pradavna vremena ljudi su živjeli od lova hraneći se sirovim mesom životinja i riba, divljim plodovima, korijenjem itd. Pretpostavlja se da su ljudi već tada znali konzervirati hranu sušeći je na suncu i zraku ili zakapajući je u zemlju i sl., ali sve dok nije pronađena vatra, kuhinje nije bilo poznato. Tek pronalazak vatre omogućio je čovjeku kuhanje. Primitivni čovjek toga doba znao je ispeći beskvasnu lepinju na užarenom kamenu pod pepelom i peći meso na žaru. To su nesumnjivo dva prajela koja nas upućuju na prve početke kuhanja.

No kuhanje se počelo razvijati nakon pronalaska posuđa. Iz tog ranog doba potječe i krušna juha, koja je vjerojatno jedna od najstarijih juha.

S razvojem kulture i civilizacije i način kuhanja se mijenjao zadobivajući nove oblike. Sve je više sirovina podvrgavano kuhinjsko-tehničkom postupku, i s vremenom se povećao broj vrsta jela prigotovljenih u kuhinji.

Još prije više tisuća godina kulturni su narodi imali visoko razvijeno kuharstvo.[1] Tu se posebno ističu Perzijanci, Kinezi, Egipćani, Grci i Rimljani. Iz povijesti Perzije poznato nam je da je u toj zemlji već u 6. st. pr. n. e. bilo ljudi koji su se bavili kuhanjem kao zanimanjem i koji su kuharstvo razvili do pravog umijeća.

Prateći razvoj kuharstva kroz stoljeća, saznajemo da je ta vještina prenesena u 5. st. pr. n. e. iz Perzije u Grčku, gdje je napisana i najstarija kuharska knjiga »Opsologija«, koju je napisao Terpsion. Njegov učenik Arhestratos, starogrčki gastronomski pisac iz 4. st. pr. n. e., napisao je djelo »Hedipatija«. To je neke vrste enciklopedija cjelokupnog tadašnjeg kuharskog znanja i umijeća. Zbog tog djela prozvaše pisca Homerom gastronomije.

Počeci kuharstva u Rimu padaju u 7. st. pr. n. e. Rimljani prvih stoljeća kao i svi primitivni narodi, hranili su se vrlo jednostavno. Njihova svakidašnja hrana bila je uglavnom biljna, a meso su jeli samo na blagdane. Međutim, ratovima i osvajanjima oni su se obogatili i proširili područje s koga su crpli svoju hranu. Njihovo relativno veliko kuharsko znanje omogućilo im je da s vremenom stvore profinjeniju kuhinju od grčke.

---

[1] Engleski i američki arheolozi našli su pri iskopavanju u Mikeni (Grčka) na nedvojbene podatke o tome da su već 1500 g. prije naše ere postojali pisani recepti za razna jela, posebno za poslastice.

Profesor Alan J. B. Wace iz Princentowna rastumačio je male glinene pločice pronađene u Mikeni na kojima je objašnjeno kako se pripremaju pojedina jela.

Od starijih rimskih pisaca spominjemo Katona Starijeg (Cato Maior), koji je živio od 234. do 149. g. prije nove ere. Napisao je djelo »De re rustica« (O ratarstvu), u kojemu daje upute za prigotavljanje jednostavne hrane.

Međutim Apicius, koji je živio u 2. st. poslije n. e., napisao je već pravo kuharsko remek-djelo u osam knjiga pod imenom »De arte coquinaria« Lib. I-VIII. U tom djelu on daje upute i za profinjena jela. Osobitost njegove kuhinje bijahu kosana, jako začinjena jela.

Rimljani kasnijeg doba uživali su veliko materijalno blagostanje, ali ipak način na koji su se obogatili pljačkajući osvojene zemlje uzrok je da su ubrzo postali neumjereni u svakom pogledu. U njihovu kuhanju očitovao se doduše smisao za ljepotu pri raznim gozbama, ali i težnja za raskoši.

Provale barbara i nordijskih naroda (u 4. i 5. st. n. e.) izmijenile su cjelokupan život. Njihovim dolaskom nestaje i kuharsko umijeće, koje je već tada bilo na visokom stupnju. Većina kuhara bijaše poubijana, mnogi su pobjegli, a samo malen broj stavio se u službu zavojevača.

U srednjem vijeku vladao je isto takav ukus u prigotavljanju jela kod raznih gozba kao i za vrijeme klasično-rimskog kuharstva. Nije se toliko gledalo na ukusnost jela, već su sva nastojanja bila u tome da na jelovniku budu rijetka i egzotična jela samo da gosti ostanu zaslijepljeni neviđenim sjajem.

U XII i XIII st., kad se dizala jedna križarska vojna za drugom, njih osam na broju, kuharstvo je bilo više-manje zanemareno. Međutim, te vojne nisu ostale bez utjecaja na njegov razvitak. Križari su donijeli u Evropu kumin, anis, cimet, papar, đumbir, orašak i druge mirodije. Uza sve to kuhinja toga doba bijaše relativno srednja. Glavno je bilo da jelo bude što obilnije i zasitnije.

Kuharsko umijeće oživjelo je ponovo u doba renesanse u XIV stoljeću najprije u Italiji, a zatim u Francuskoj, gdje je doživjelo svoj najveći uspon krajem XVII st. Francuska kuhinja postala je tada uzor svim ostalim evropskim kuhinjama.

Interesantno je napomenuti da je jedna od najstarijih knjiga s područja kuharstva iz doba renesanse pronađena kod nas. To je kuharska knjiga »De arte coquinaria«. [De arte kokvinarija] od Bartolomea Platine. Štampana je u Veneciji 1498. god., a nalazi se u Dubrovačkom arhivu.

Renesansa označuje istinski napredak kuharskog umijeća. Francuska kuhinja dobiva nov zamah kad su u Francusku stigli talijanski kuhari, koji su već imali izvjesne kuharske tradicije. Catarina Medici [Katarina Mediči] (1519—1589) udala se za Henrika II i postala francuska kraljica. Odlazeći u Pariz povukla je sa sobom odlične talijanske kuhare, i to je početak preporoda francuske kuhinje. Osim kuhara po zanatu za razvoj kuharskog umijeća u Italiji i Francuskoj imaju mnogo zasluga i neki političari koji su kulinarsko znanje znali cijeniti kao dobro sredstvo za svoje političke ciljeve, npr. Taillerand [Tajeran] (1754—1838), Mazarini [Macarini] i francuski kraljevi Ljudevit XIII, Ljudevit XIV i Napoleon. Moderno kuharstvo razvilo se svakako na mediteranskom tlu, i to u početku kod aristokrata, raznih dostojanstvenika, političara i bogataša, kao što je to bio slučaj i kod Rimljana.

Fina kuhinja bila je tako reći monopolizirana za plemstvo, kler i bogataše.

Napokon je 1765. god. Boulanger [Bulanže] otvorio prvu restauraciju u Parizu.[1] To je predstavljalo novu eru u gastronomiji i

[1] Iz tog vremena potječe i prvi jelovnik što ga je Boulanger nalijepio na prozor svoje restauracije.

razvoju kuharskog umijeća. Mnogobrojni francuski i talijanski kuhari zaposlili su se širom Evrope.

Visoko društvo i mnogi vladarski dvorovi općenito su prihvatili klasičnu francusku kuhinju. Tako je vojvoda od Yorka [Jork] imao u službi znamenitog francuskog kuhara Udea, a i mnogi drugi francuski kuhari bili su duže ili kraće vrijeme u službi u Engleskoj.

Također ruski vladari i kneževi držali su na svojim dvorovima francuske kuhare. Tako je znameniti Ricquette [Riket], suvremenik Carêma [Karem], bio šef kuhinje cara Aleksandra I.

Pa i u Hrvatskoj bilo je u XVIII st. francuskih kuhara.[1]

Na taj se način selidbom kuhara širilo i francusko kuharstvo, koje se razvilo u pravo umijeće, tako da danas ne govorimo više o kuharstvu, nego o kuharskom umijeću, kulinarskom umijeću ili gastronomiji.

Pod utjecajem stranih putnika, knjiga i kuhara kuharsko se umijeće razvilo i na našem nacionalnom području.

Zapadni dio naše zemlje (Hrvatska i Slovenija) stajao je stoljećima pod uplivom zapadnoevropske kulture i civilizacije, pa je u to područje prodrlo i kuharsko umijeće djelomično iz Italije, a djelomično iz Austrije. Tako su Hrvatska i Slovenija usvojile pretežno bečku kuhinju, a Dalmacija i Istra talijansku.

Istočni dijelovi naše zemlje (Srbija, Bosna i Hercegovina i Makedonija), koji su stoljećima živjeli pod utjecajem Istoka, preuzeli su od istočnjačkih naroda i mnoga njihova jela kao i sam način pripremanja jela.

Slavonija, Srijem, Bačka i Banat, koji se nalaze između istočnog i zapadnog dijela naše zemlje, povedoše se dijelom za bečkom, a dijelom za istočnjačkom kuhinjom, a osim toga prihvatiše i neka mađarska jela i način prigotavljanja po mađarskim uputama.

Na taj način naše kuharsko umijeće oslanja se na tri svjetski priznate kuhinje, od kojih je poprimilo ono najbolje, pa stoga nije nikakvo čudo da su strani turisti neobično zadovoljni jugoslavenskom kuhinjom, to više što su naši kuhari i kuharice u mnoga jela unijeli mnogo dobrog specifičnog jugoslavenskog ukusa.

O kuharskom umijeću napisano je mnoštvo knjiga.[2]

[1] Adam Oršić u svojoj knjizi »Rod Oršića« piše da se oko 1770. godine počela u Hrvatskoj širiti pogubna raskoš, koja je nadmašivala snage. Osobito u Varaždinu, gdje je bilo sjedište banskog vijeća, mogle su se vidjeti najnovije vrste kočija, srebrno posuđe, krasne livreje i francuski kuhari.

[2] Od francuskih pisaca gastronoma najpoznatiji su Brillat-Savarin (»Physiologie de goût«) 1825, baron Brisse (»Les 366 menus«) 1876, Grimond de la Reynière (»Almanach des gourmands), Carême Marie Antoine (»Le pâtissier royal parisien«) 1815, Dumas Aleksandar (»Grand dictionnaire de cuisine«) 1873, Escoffier August (»Le guide culinaire« i »Le livre de menus«), zatim suvremeni kulinarski pisci kao što su Ali-Bab, E. Darenne, E. Duval, Ph. Gilbert, P. Montagné, H. P. Pellaprat, Urbain-Dubois, Flammarion i drugi.

I mnogi drugi narodi imaju svoje gastronomske pisce. Napominjemo ovdje Ruhmora Karla Friedricha (»Geist der Kochkunst«) 1832, Vaersta Eugena (»Gastrosophie oder die Lehre von den Freuden der Tafel«) 1851, dra P. Blühera (»Meisterwerk der Speisen und Getränke«), nadalje R. Heringa (»Leksikon der Küche«), Karla Friebela (»Die kalte Küche«), O. i A. Hessa (»Die Wiener Küche«) itd.

Najstarija hrvatska kuharska knjiga je »Nova skup složena zagrebačka sokačka knjiga«, koju je napisao Ivan Birling u Zagrebu 1813. god.

Od ostalih naših zaslužnih pisaca na polju kuharstva spomenut ćemo ovdje samo nekoliko njih. To su: Marija Kumičić (»Zagrebačka kuharica«), Đ. Stj. Deže-

Čitanjem i proučavanjem raznih kuharskih knjiga, usmenom predajom kuharskih uputa (recepata), učenjem u ugostiteljskim školama i na kuharskim tečajevima stekli su i naši kuhari dragocjeno znanje, koje svakim danom sve to više nadopunjuju praktičnim radom u ugostiteljskim kuhinjama, tako da su mnogi naši kuhari zauzeli već vidno mjesto na polju kuharskog umijeća. To najbolje dokazuju uspjesi koje su postigli na raznim međunarodnim natjecanjima u domovini i izvan nje. Uspjeh koji su naši kuhari postigli na međunarodnom kuharskom natjecanju u Bernu (Švicarska) u svibnju 1954. godine[1] neka bude svima učenicima kuharstva podstrek za marljiv rad u školi i stalno usavršavanje u praksi na polju kuharskog umijeća.

U našoj narodnooslobodilačkoj borbi mnogi su naši kuhari bili zaposleni u kuhinjama partizanskih odreda i u Narodnooslobodilačkoj vojsci, a mnogi u raznim ugostiteljskim poduzećima na oslobođenom teritoriju.

Nakon oslobođenja našim je kuharima bila povjerena važna zadaća ishrane radnika i službenika. Jugoslavija se nakon drugog svjetskog rata morala brzim tempom industrijalizirati. Izgradnja industrije privukla je velik broj ljudi iz sela u gradove, što je imalo za posljedicu nagomilavanje stanovništva u mjestima izgradnje, a pogotovu u većim gradovima. Ta pojava, kao i stvaranje novih administrativnih središta, nametnuli su problem ishrane velikog broja radnika i službenika, a jedini način svladavanja toga problema bilo je osnivanje ustanova za kolektivnu ishranu. Tako su osnovane najprije menze, a zatim radničko-službenički restorani, koji su kasnije ušli u sektor privrednog ugostiteljstva.

Naši su kuhari u tim ustanovama požrtvovno izvršavali svoje zadatke, i možemo s ponosom tvrditi da su oni svojim stručnim znanjem i radom pridonijeli mnogo razvitku našeg kuharstva.

ZADATAK KUHARSTVA

Već grčki i rimski liječnici i prirodoznanci često su se bavili pitanjem hrane, njenom kakvoćom, prigotavljanjem i djelovanjem. Kasnije su mnogobrojni kulinarski pisci u toku vremena popisali mnoštvo uputa (recepata) kako treba prigotavljati pojedina jela za zdrave i bolesne ljude. Tako je s vremenom kuharstvo dobilo opće značenje, sa značajnim zadacima, i postalo potrebom čitavog kulturnog čovječanstva.

Kuharstvo je u prvom redu od najvećeg značenja za porodicu. Ono je čak i jedan od važnih uvjeta za sretan obiteljski život. Ono je važan faktor za opće narodno zdravlje, jer svaka država i svaki narod koji želi napredovati mora imati zdrav narod, zdrave trudbenike i zdravu djecu. Kuharstvo je, dakle, od presudne važnosti za narodnu ishranu uopće. Ishrana je sama po sebi veoma

lić »Nova hrvatska kuharica«) 1868, Milka Pogačić (»Kućanstvo za školu i dom«), Mira Vučetić (»Kuharstvo«), Štefanija Bernas (»Kuhanje na ulju«), Radica-Marjanović Dika (»Dalmatinska kuhinja«), Katarina Popović-Midžina (»Veliki srpski kuvar«), Felicita Kalinšek (»Slovenska kuharica«), Pavla Zakonjšek (»Praktična kuharica«), Desanka Živadinović (»Dijetalna kuhinja«) itd.

[1] Na natjecanju na međunarodnoj kulinarskoj olimpijadi u Bernu »Hospes Bern« 1954. god. dobili su diplomu i zlatnu medalju Vjekoslav Laura, šef kuhinje restauracije »Lovački rog« u Zagrebu i visokokvalificirani slastičar Mihajlo Wambach iz Zagreba kao i još neki kuhari iz drugih naših republika.

zanimljiv predmet, koji zasijeca gotovo u sve grane ljudskog znanja od filozofije do kemije, botanike, medicine, tehnike i agronomije. Velik broj zanimanja u uskoj je vezi s ishranom, pa prema tome i s kuharstvom.

Osobito važnu ulogu ima kuharstvo u ugostiteljskoj struci. Ono je jedna od najvažnijih grana ugostiteljstva, a zadaća mu je da osigura dobru i tečnu hranu svima onima koji se bilo stalno, bilo povremeno hrane izvan svog doma. Danas nema gotovo ni jednog većeg mjesta u kojem ne bi postojala ugostiteljska radnja koja se bavi prigotavljanjem hrane. Kuharstvo u ugostiteljskoj struci postalo je, dakle, važnim faktorom narodne privrede. Ako značenje jedne privredne djelatnosti cijenimo prema tome koliko ona sudjeluje u ostvarenju nacionalnog dohotka u jednoj poslovnoj godini, onda možemo mirno tvrditi da milijarde ostvarene akumulacije i fondovi ugostiteljstva SFRJ daju upravo kuharstvu dostojno mjesto među ostalim privrednim granama.

Kuharstvo je i jedna od osnovnih komponenata turizma, te zato ima važnu ulogu u turističkoj propagandi. Ono je važan atraktivni faktor za turizam. Činjenica je da pored prirodnih ljepota i rijetkosti, historijskih spomenika i folklora dobra kuhinja ima važnu ulogu u razvitku turizma jedne zemlje. Dobra kuhinja je ujedno i dobra turistička propaganda.

Kako smo već prije spomenuli, zadaća je ugostiteljske kuhinje u prvom redu ishrana gostiju. No ta zadaća ne sastoji se samo u tome da ugostiteljsko poduzeće prolazno zadovolji i nahrani gosta nego i u tome da ga svojom odličnom hranom, dobrim uslugama i valjanim ophođenjem trajnije pridobije. To se može postići samo dobrom hranom i raznolikim izborom i promjenom hrane. Kuhinja koja svaki dan ima na jelovniku ista i jednolična jela ne može na duže vrijeme privući gosta.

Dalja je zadaća ugostiteljskog kuharstva ishrana osoblja zaposlenog u samom poduzeću. Pravilnoj ishrani osoblja ne pridaje se uvijek dovoljno pažnje i brige. Nije sve u tome da zaposleno osoblje dobije dovoljno hrane, tj. da im želudac bude pun. Vrlo je važno i to da ta hrana bude ukusna i različita i da se daje u pravo vrijeme. Dobrom hranom podiže se radna sposobnost zaposlenog osoblja i time potiče volja za rad i povećava radni učinak.

SAVJETI UČENICIMA

Ako čovjek obavlja posao bez ljubavi i bez interesa za nj, ostat će uvijek osrednji radnik u svojoj struci, a njegov posao neće dostići onu visinu i kvalitetu kao rad čovjeka koji ga obavlja s ljubavi i sav mu se predaje.

I kuharsko zvanje također zahtijeva veliku ljubav, zalaganje i stalan interes za sve što unapređuje kuharstvo. Zato onaj koji izabere to zvanje mora mu prići s ljubavi i s oduševljenjem, mora imati mnogo smisla za kuharski posao i mnogo volje da svoje znanje stalno proširuje, ne zadovoljavajući se samo onim što je stekao za vrijeme školovanja.

Dobar kuharski učenik kao i svaki kuhar treba da svoje znanje proširuje stručnom literaturom. Stoga treba da vlada i stranim jezicima (francuskim i njemačkim), jer najbolja djela s kuharskog područja napisana su na stranim jezicima.

Kuharu je prijeko potrebno i opće obrazovanje, zbog čega se ne smije zapustiti ni ta strana izobrazbe.

Kuharski učenik ne smije zanemariti svoje zdravlje jer je zdravlje prvi uvjet za obavljanje kuharskog zvanja. Zdravlju treba obratiti osobitu pažnju i svakog dana baviti se barem nekoliko minuta tjelesnim vježbanjem, a u slobodnim danima treba se baviti sportom.

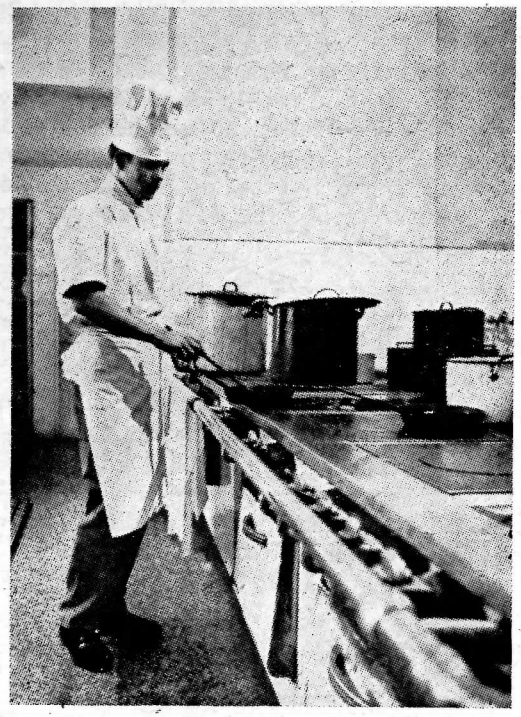
Nadalje učenik ne smije zaboraviti da neuredan život ruši zdravlje. Zato treba da živi urednim životom, a osim toga treba da se kloni pušenja i alkohola, pogotovu zato što kuhar koji pije i puši ne može imati dobar okus za kuhanje jela.

Posebnu pažnju treba obratiti čistoći tijela i odijela. Kuharsko zvanje već po prirodi posla zahtijeva najveću čistoću. Ona je od presudne važnosti u ishrani ljudi, pa zato i organi narodne vlasti nadziru ne samo čistoću u kuhinjskim prostorijama nego i čistoću kuhinjskog osoblja.

Ova je knjiga namijenjena prvenstveno učenicima kuharstva, no ona će dobro doći i mlađim kuharima kao i onima koji žele polagati stručni ispit iz ugostiteljskog kuharstva.

RADNO ODIJELO I ALAT KUHARSKOG UČENIKA

U mnogim je zvanjima iz tehničkih, ekonomskih, sigurnosnih ili sanitarno-higijenskih razloga propisano posebno odijelo za rad. To se odijelo zove radno odijelo. Tako je i u ugostiteljskoj struci iz sanitarno-higijenskih razloga pro-



Sl. 1. Kuharski učenik u radnom odijelu

pisano radno odijelo za rad u kuhinji. Prema tome i kuhari i kuharski učenici moraju obvezatno za vrijeme rada u kuhinji nositi radno odijelo.

Kuharsko radno odijelo sastoji se od:

bijelog platnenog haljetka,
platnenih hlača sive boje ili pepita,
bijele platnene kuharske kape,
bijele platnene kuharske marame za vrat i
bijele platnene pregače.

Kuharske učenice umjesto kape nose bijelu maramu, a umjesto hlača suknju sive boje.

Kako je potrebno radno odijelo češće mijenjati i prati, svaki kuharski učenik mora imati 2 para hlača, 3 haljetka, 2 kuharske kape, 6 kuharskih marama za vrat i 6 pregača.

Haljetak ima dva reda dugmeta, koja ne smiju biti prišivena na sam haljetak, već su na posebnoj vrpci, koja se skida zajedno s dugmetima kada se odijelo daje na pranje. Dugmeta moraju biti od kosti ili materije koja ne rđa.

Iz zdravstvenih razloga nadalje je potrebno da kuharski učenik, kao i svaki kuhar, nosi u kuhinji visoke čvrste cipele s petama, a ne papuče ili sličnu obuću.

Poznata je narodna poslovica da bez alata nema zanata. I kuharski učenik mora imati svoj alat, tj. kuhinjski pribor, kojim će rukovati u svom zvanju.

Kuharski učenik mora imati:

1 dugi nož, 1 srednji nož, 2 noža za guljenje krumpira. 1 nož za pommes parisienne [pom parizjen], 1 kuharski brus, 1 kuhinjsku viljušku.

U nekim je državama običaj da učenik sam nabavi alat u završnoj godini učenja.

VRSTE UGOSTITELJSKIH KUHINJA

Ugostiteljske kuhinje mogu se svrstati prema:

a) načinu poslovanja;
b) broju zaposlenog osoblja i kapacitetu;
c) porijeklu jela koja se u kuhinji pretežno prigotavljaju;
d) zadatku koji kuhinja ima u javnoj ishrani.

Prema tome one mogu biti:

a) restauracijske i panzionske;
b) male, srednje i velike;
c) domaće, strane i internacionalne;
d) za ishranu zdravih ljudi, dijetne i vegetarijanske.

RESTAURACIJSKA I PANZIONSKA KUHINJA

Restauracijska[1] kuhinja prigotavlja jela na temelju jelovnika. Jelovnik se sastavlja prema kapacitetu kuhinje i predviđenoj potrošnji, pa prema tome kuha se za unaprijed nepoznat broj gostiju. No restauracijska kuhinja može imati i pretplatnike (abonente). Od panzionske razlikuje se i po raznovrsnosti jela, jer na svom jelovniku mora imati više vrsta jela, a osim toga mora prigotavljati i jela po narudžbi. Radi toga takva kuhinja ima i relativno veći broj kuhinjskog osoblja. Među restauracijske tipove kuhinja ubrajamo i kuhinje u gostionicama.

Panzionska kuhinja prigotavlja jela na temelju menija i za unaprijed poznat broj gostiju, ima proporcionalno manji broj kuhinjskog osoblja, a u svom sastavu ima i kuhinju za zajutrak.

[1] Riječ restauracija potječe od francuske riječi »restauration«. U Hrvatskoj i Sloveniji pretežno se upotrebljava riječ restauracija, odnosno slovenski restavracija, dok se u Srbiji i ostalim našim republikama upotrebljava riječ restoran, koja potječe od francuske riječi »restaurant«. U svom prvobitnom značenju riječ »restaurant« značila je meni po naročitom liječničkom nalogu. U 17. i 18. st. liječnici su propisivali takve menije rekonvalescentima, ženama nakon poroda i starcima, a ti su se meniji sastojali od juhe, svježih jaja i nešto peradi. Još u 19. st. bilo je u Parizu gostionica koje su posluživale takvom hranom, »restauracijom«. Po tome meniju počeli su krajem 18. st. nazivati bolje gostionice tim imenom. Kada danas govorimo o restauraciji ili restoranu, mislimo na ugostiteljsku radnju u kojoj se daju jela à la carte [a la kart] i ponegdje s određenim brojem menija.

Među panzionske kuhinje ubrajamo kuhinje u hotelima, panzionima, oporavilištima, domovima, bolnicama, zatim kuhinje na brodovima za kružna putovanja i prekooceanske linije. Panzionska kuhinja može davati na dan i više različitih menija, uz to može prigotoviti i poneko jelo po narudžbi.

MALA, SREDNJA I VELIKA UGOSTITELJSKA KUHINJA

Podjela ugostiteljskih kuhinja na male, srednje i velike kuhinje ne vrši se prema veličini kuhinjskih prostorija, nego prema broju zaposlenog osoblja. Pri tom može biti mjerodavan i kapacitet same kuhinje.

Među male kuhinje ubrajaju se one kuhinje koje zapošljavaju najviše 12 osoba u obje smjene, a obično imaju kapacitet do 100 obroka.

U malim kuhinjama zaposleni su obično samo jedan samostalni kuhar ili kuharica i potreban broj kuharskih pomoćnika i pomoćnog osoblja (čistača, čistačica, perača posuđa).

Male kuhinje imaju redovito samo toplu kuhinju, u kojoj se prigotavljaju topla i hladna jela i poslastice. Tu, dakle, nema podjele rada, jer sve kuharske poslove obavlja jedan kuhar ili kuharica uz pomoć polukvalificiranih ili nekvalificiranih radnika.

U malim kuhinjama posao se obavlja rukama i strojevima.

Međutim i mala kuhinja mora imati najnužnije nusprostorije kao i higijenske prostorije, koje moraju odgovarati sanitarno-higijenskim propisima.

Među srednje kuhinje uvrštavamo kod nas one kuhinje koje zapošljavaju od 12 do 30 osoba u obje smjene, a imaju kapacitet od 100 do 300 obroka.

U tim kuhinjama kuhar ima jednog do dva pomoćnika (aîde de cuisine) [ed d kizin], jednog slastičara (pâtissier) [patisje], a često i jednog mladog kuhara (commis de cuisine) [komi d kizin]. Osim toga u srednjim kuhinjama postoji i kuharica kave, koja ujedno kuha za osoblje. Broj pomoćnog polukvalificiranog i nekvalificiranog osoblja uzima se prema kapacitetu i potrebama.

U srednjim kuhinjama dolazi, dakle, do izražaja djelomična podjela rada. Tu već ima više kvalificiranih kuhara, a prostorije se povećavaju drugim odjeljenjima, npr. hladnom kuhinjom. Kava se kuha u toploj kuhinji, a poslastice se prave u hladnoj, a peku u toploj kuhinji.

Rad je u srednjoj kuhinji već djelomično mehaniziran.

Među velike kuhinje ubrajaju se one koje zapošljavaju više od 30 osoba u obje smjene. Od tog osoblja mora biti najmanje šest kvalificiranih kuhara s potrebnim brojem pomoćnika i učenika, zatim domaćica i kuharica kave.

Velike kuhinje imaju više samostalnih odjeljenja, kao što su topla kuhinja, hladna kuhinja, kuhinja za zajutrak, slastičarnica itd.

U velikim kuhinjama striktno je provedena podjela rada. Tu je osoblje podijeljeno u brigade, a brigade u partije. Na čelu brigade stoji šef kuhinje (chef de cuisine) [šef d kizin], a na čelu partije (chef de partie) [šef d parti].

DOMAĆA, NARODNA I INTERNACIONALNA KUHINJA

Riječ »kuhinja« ne označava samo prostoriju u kojoj se kuha, već se upotrebljava i za označavanje samog načina prigotavljanja jela.

Tako govorimo o domaćoj, narodnoj i internacionalnoj kuhinji, pri čemu mislimo na domaća, narodna i internacionalna jela.

U »domaća jela« uvrštavaju se ona jela koja su se udomaćila samo u nekim krajevima ili mjestima, a obično nose i ime po tom kraju, npr. kod nas dubrovački ravioli, istarske fritule, zagorski štrukli itd.

U »narodna jela« spadaju ona jela koja su se udomaćila u svim dijelovima jedne zemlje, kao što su npr. kod nas ćevapčići, ražnjići, đuveče itd.

Često je domaće jelo identično s narodnim. Tako je npr. kod Srba đuveče i domaće i narodno jelo, dok je za nas u Hrvatskoj ono samo narodno, a ne i domaće jelo. Pod narodnim jelima razumijevaju se, dakle, jela koja su osobitost nekoga naroda te imaju svoj izvor u narodu.

Među »internacionalna jela« spadaju sva ona jela koja se uživaju u većini zemalja, a koja imaju uglavnom svoje porijeklo u francuskoj kuhinji, kao što su npr. tournedos Rossini [turnedo Rosini], Chateaubriand [šatobrijan] i slična jela. Ta su jela dobila međunarodni značaj i uvrštavaju se u sve kuharske knjige na svijetu kao internacionalna.

Poznata je činjenica da svaka kuhinja ima svoje karakteristike. Po tim karakteristikama raspoznajemo uglavnom i strana jela, odnosno stranu kuhinju, pa u tom smislu govorimo o talijanskoj, njemačkoj, francuskoj, bečkoj, ruskoj, mađarskoj, španjolskoj kuhinji itd.

Između domaće i strane kuhinje ima često mnogo razlika koje su uvjetovane različitim ukusima naroda.

Francuska kuhinja postala je s vremenom internacionalnom kuhinjom. Ona se osniva na sistematskom izgrađivanju te joj kao baza služi sistem »temeljaca« (fonds), od kojih se prigotavljaju razne juhe i umaci. Daljnja njezina karakteristika je način na koji se pojedina jela zajedno slažu te tako složna dobivaju svoje ime; npr. Colbert [Kolber], Carême, parisienne, piemontaise [pjemontez], itd. Ta su imena nastala često po imenu one osobe koja je prvi put upotrijebila taj način prigotavljanja ili slaganja jela, ili po imenu mjesta pokrajine ili zemlje u kojima je taj način prigotavljanja ili slaganja uobičajen.

Karakteristika **bečke kuhinje** jesu razna kuhana slatka jela i jela sa zaprškom.

Karakteristika **engleske kuhinje** jest povrće kuhano u vodi, polupečeno meso, meso na žaru i tradicionalni engleski porridge.

Karakteristika je **talijanske kuhinje** obilato upotrebljavanje rajčica i industrijske tjestenine i parmezana kao i guste juhe.

Karakteristika **ruske kuhinje** jesu hladne zakuske, ribe, kavijar i razna tijesta punjena mesom i ribom.

Karakteristika je **orijentalne kuhinje** u vrlo slatkim jelima s medom i šećerom, u bravetini i u upotrebi loja umjesto masti i ulja.

Američka kuhinja nije originalna. Ona je poprimila od svakog naroda ponešto. Upotrebljavaju se mnogo ribe, rajčica i konzerve. Nedostatak vitamina nadoknađuje se svježim voćem i raznim voćnim sokovima.

Već smo napomenuli da je francuska kuhinja postala internacionalnom kuhinjom. No ona nije postala internacionalnom kuhinjom samo zbog posebnog načina prigotavljanja jela, nego i zbog ukusnosti i hranjivosti njenih jela. To dolazi otuda što su na razvoj kuharstva u Francuskoj djelovali ne samo

prvorazredni kuharski majstori nego i mnogi učenjaci (liječnici, kemičari, gastronomi, gastrosofi itd.).

U naprednom ugostiteljstvu Evrope i Amerike sve više se upotrebljavaju biljna mast i biljno ulje, a sve manje svinjska mast.

Na jelovniku dobre ugostiteljske kuhinje treba uvijek uz internacionalna jela da se nađe i pokoje narodno jelo. Osobito je to potrebno u turističkim mjestima. Narodna jela jedu rado ne samo domaći ljudi nego i inozemni turisti, jer im ona pružaju ugodnu promjenu. Zato se i ne preporučuje prigotavljanje stranih narodnih jela, njih inozemni turisti imaju dovoljno kod svoje kuće. Naprotiv, treba propagirati naša narodna jela, koje strani turisti veoma vole i traže.

DIJETNA I VEGETARIJANSKA KUHINJA

Ugostiteljska kuhinja ima prvenstveno zadatak da prigotavlja hranu za zdrave ljude, i to od živežnih namirnica životinjskog i biljnog porijekla. Ima međutim i takvih kuhinja čiji je zadatak kuhanje jela za bolesne ljude. To su dijetne kuhinje.

Mnoge bolesti zahtijevaju specijalnu ishranu. Kod kroničnih bolesti potrebna je stalna, određena dijeta da bi bolesnici mogli biti uspješno liječeni. U prigotavljanju dijetne hrane potrebna je postupnost u radu. Za dijetnu kuhinju potrebna je izvjesna sklonost, tj. dar za kuharsko umijeće te vrste. Kod nas zasada nema posebnih dijetnih kuhinja iako se u većim gradovima osjeća potreba za njima. Neka ugostiteljska poduzeća imaju ponekad i koje dijetno jelo na svom jelovniku.

Dijetna hrana prigotavlja se najviše u bolnicama i lječilištima.

Specijalna vrsta kuhinja jest vegetarijanska kuhinja, koja prigotavlja jela isključivo od biljnih živežnih namirnica. Pravi vegetarijanci izbjegavaju čak i upotrebu onih produkata koji potječu od živih životinja, npr. jaja, mlijeko, maslac, sir, a životinjske masti nadomještaju uljem.

Kod nas još nema posebnih vegetarijanskih kuhinja, odnosno restauracija.

II DIO

UNUTRAŠNJI RASPORED UGOSTITELJSKE KUHINJE

Izgradnja ugostiteljskih prostorija i smještaj kuhinje i prostorija koje njoj pripadaju stvar je specijalnih stručnjaka, arhitekata, inženjera i graditelja, no i svaki kuhar mora o tome nešto znati, a po potrebi i savjetovati, osobito ako se radi o pregrađivanju ili moderniziranju starih kuhinjskih prostorija, kakvih imamo dosta na našem području.

Kuhinja, kao poslovna prostorija, ima u svakom hotelskom i restauracijskom poslovanju važnu zadaću. Kuhinjske prostorije moraju biti tako građene da omogućuju praktičan rad svemu kuhinjskom osoblju. S druge strane, one moraju biti tako smještene da različiti mirisi iz kuhinje ne dopiru u blagovaonice. Isto tako i uređaji u kuhinji moraju biti praktično smješteni i svima pristupačni da se izbjegne nepotrebno hodanje po kuhinji. Kuhinjske prostorije moraju biti zračne i svijetle i snabdjevene svim higijenskim i sanitarnim uređajima. Prije je bio običaj da se kuhinjske prostorije smještaju u podrum. To treba izbjegavati. Bolje je kuhinju smjestiti u prizemlje, pa čak i na kat, negoli u podrum. Najbolje je da se kuhinja gradi tik uz hotelsku zgradu ili blagovaonicu. No ni tu se ne smije pretjerivati, jer kuhinja mora biti u neposrednoj vezi s blagovaonicom. Put od kuhinje do blagovaonice ne smije biti dug, inače bi jelo dolazilo hladno na stol, a konobari bi se previše umarali trčeći od kuhinje do blagovaonice.

Jedan od najvažnijih uvjeta da kuhinjske prostorije budu dobre jest dobra ventilacija. To je od osobite važnosti kod kuhinja sa štednjakom na ugljen.

Osobitu pažnju treba obratiti ulazu i izlazu iz kuhinjskih prostorija. To se odnosi na ulaze za dopremanje sirovina u kuhinju i na ulaze i izlaze za osoblje. Svi ulazi i izlazi moraju biti smješteni tako da se mogu kontrolirati.

Dobro danje svjetlo također je jedan od važnih faktora za pravilno smještene kuhinjske prostorije. Ako nema dobrog danjeg svjetla, preporučuje se kombinirana fluorescentna rasvjeta, koja spajanjem fluorescentnih cijevi raznih boja daje idealno danje svjetlo. Dokazano je da kod loše rasvjete popušta i radni intenzitet kuhinjskog osoblja.

Pri projektiranju i adaptaciji ugostiteljskih kuhinja treba osobito voditi računa o sanitarno-higijenskim propisima, koji su upravo u ugostiteljstvu upravo nužni, jer pripremanje i prigotavljanje jela zahtijeva najveći oprez. Treba naročito imati na umu da se ne ukrštavaju ulaz sirovina i izlaz gotovih jela, ulaz namirnica i izlaz otpadaka, zatim čistog i zamazanog posuđa itd.

Svaka kuhinja mora imati i razne nusprostorije. Sve glavne i sporedne kuhinjske prostorije čine **kuhinjski blok**.

Kuhinjski blok dijelimo na čisti i nečisti dio prema vrsti poslova koji se tamo obavljaju i prema stepenu obrade namirnica.

Pod nečistim dijelom razumijevaju se sve prostorije kuhinjskog bloka počev od mjesta gdje ulaze sirovi produkti u pojedine prostorije pa do onog mjesta gdje oprani stižu za prigotavljanje, što već spada u čisti dio kuhinjskog bloka.

Uz kuhinjski blok postoji i **blok ishrane,** koji obuhvaća sve one prostorije kroz koje prolaze gosti, a to su: garderoba, praonica za ruke, blagovaonica i druge prostorije u kojima se zadržavaju gosti.

KUHINJSKI BLOK

Prema suvremenim građevnim i higijenskim propisima zahtijeva se da kuhinjski blok ima:

a) prostorije za primanje živežnih namirnica;
b) prostorije za čuvanje živežnih namirnica;
c) prostorije za pripremanje živežnih namirnica;
d) prostorije za prigotavljanje (kuhanje) živežnih namirnica;
e) pomoćne prostorije;
f) prostorije za administraciju i osoblje;
g) higijenske prostorije.

Broj, vrsta i veličina tih prostorija u razmjeru su s veličinom, odnosno kapacitetom glavne kuhinje.

Male kuhinje neće imati sve one prostorije koje imaju velike kuhinje, ali se iz zdravstvenih i higijenskih razloga mora i od malih kuhinja zahtijevati stroga dioba kuhinjskog bloka na čistu i nečistu stranu.

PROSTORIJE ZA PRIMANJE ŽIVEŽNIH NAMIRNICA

Prostorije za primanje živežnih namirnica s obzirom na tehnološki proces i higijenske zahtjeve, direktno su vezane s ekonomskim dvorištem i moraju osim glavnog ulaza imati i poseban ulaz za osoblje.

Veličina tih prostorija zavisi od kapaciteta kuhinje i načina kako se ona snabdijeva živežnim namirnicama.

PROSTORIJE ZA ČUVANJE ŽIVEŽNIH NAMIRNICA

Raznovrsne namirnice zahtijevaju i različite uvjete za čuvanje. Da bi se spriječilo kvarenje namirnica i time očuvala njihova vrijednost, potrebno je da se u prostoriji za njihovo čuvanje osigura odgovarajuća temperatura i vlažnost. U skladu s tim zahtjevima dijelimo prostorije za čuvanje živežnih namirnica na:

a) skladišta zu suhe živežne namirnice;
b) skladišta za lako pokvarljive živežne namirnice.

Skladište za suhe živežne namirnice

To je skladište u blizini kuhinjskih prostorija. Ono je tako smješteno da dovoz robe i njeno izdavanje ne smetaju i ne koče rad u kuhinji ni ulaz i izlaz gostiju iz hotela, odnosno restauracije.

Skladište za lako pokvarljive živežne namirnice

Skladište za lako pokvarljive živežne namirnice okrenuto je na sjever i praktično vezano s onim prostorijama gdje se obrađuju živežne namirnice koje se u skladištu čuvaju (npr. s mesnicom).

Radi pravilnog čuvanja lako pokvarljivih živežnih namirnica to skladište ima više odjeljenja, jer se vodi računa o odvajanju onih namirnica koje lako apsorbiraju mirise, kao i o tome da za sve živežne namirnice koje se lako kvare nije pogodna ista temperatura za njihovo čuvanje. Držeći se gornjih principa, moramo posebno uskladištiti meso, posebno ribe, a posebno mlječne proizvode i voće.

Priručno skladište

Za kuhinju je od važnosti priručno skladište, tj. malo skladište u kojemu se drže namirnice za jednodnevnu potrošnju. To je skladište smješteno u neposrednoj blizini kuhinje. U njemu se obično drže manje količine živežnih namirnica, kao što su sol, brašno, razni začini, riža, mahunarke, jaja itd.

Priručno skladište mora imati dobru ventilaciju, a osim toga u njemu ne smiju biti ugrađene nikakve cijevi za grijanje. Treba izbjegavati vezu tih prostorija s dimnjakom ili drugim dovodima toplog zraka.

Priručno skladište mora se barem dva do tri puta na dan zračiti.

Osim tog skladišta postoji uz kuhinju i malo spremište za potrošni materijal potreban kuhinji, kao što su sapun, metla, četke, krpe, itd.

Uređaj za hlađenje

Za hlađenje prostorija u kojima se čuvaju lako pokvarljive živežne namirnice postoje danas različiti i skupocjeni uređaji.

Hladnoća, osobito ljeti, predstavlja u ugostiteljstvu vrlo skupocjen faktor, skupocjeniji od topline. Zato pri građenju uređaja za hlađenje treba osobito voditi računa o rentabilitetu postrojenja te izabrati takvo koje će prema kapacitetu kuhinje biti s gospodarskog gledišta opravdano. Izdaci za ta postrojenja prilično su veliki, pa zato samo veća ugostiteljska poduzeća imaju takva postrojenja koja dovode hladnoću u razne prostorije, npr. u prostoriju za hlađenje pića, u prostoriju za hlađenje mesa itd. Prostoriju za hlađenje nazivamo hladnjačom.

Hladnjača (vidi sl. 2) ima obično pretkomoru i jednu ili više hladnih komora. U pretkomori temperatura iznosi + 1° C. U pretkomoru se unosi meso odmah poslije klanja i ostavlja se da se prohladi. Kasnije se prenese u hladnu komoru, čija je temperatura —2° do —10° C.

Temperatura u raznim aparatima može se automatski regulirati pomoću tzv. termostata. Ona se naime spušta do željenog stupnja, a kada taj stupanj

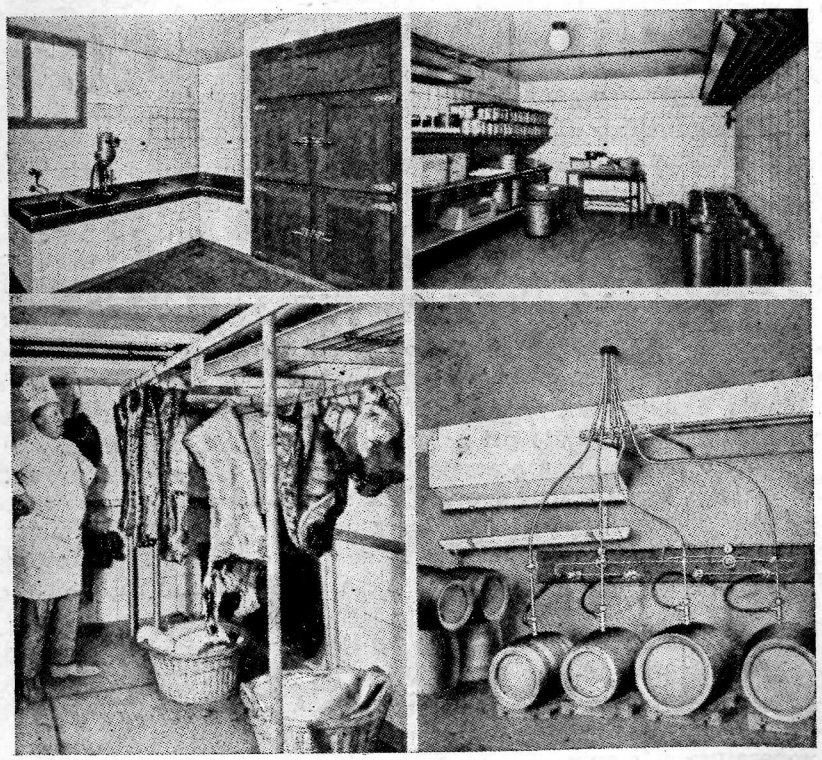
dostigne, elektromotor se automatski iskopča. Uslijed toga temperatura se ponovo diže, i kada opet dođe do stanovitog stupnja, elektromotor se opet ukopča i proizvodi hladnoću.

Hladna komora za meso opremljena je s više vješalica (kuka) od nerđajućeg čelika za vješanje mesa te mora imati dovoljan broj rešetkastih polica, koje se dadu lako vaditi radi pranja. Hladna komora ima osim toga ventilator, kanalizaciju za odvod krvave tekućine, kao i signalno zvono koje zvoni ako slučajno vrata ostanu otvorena.

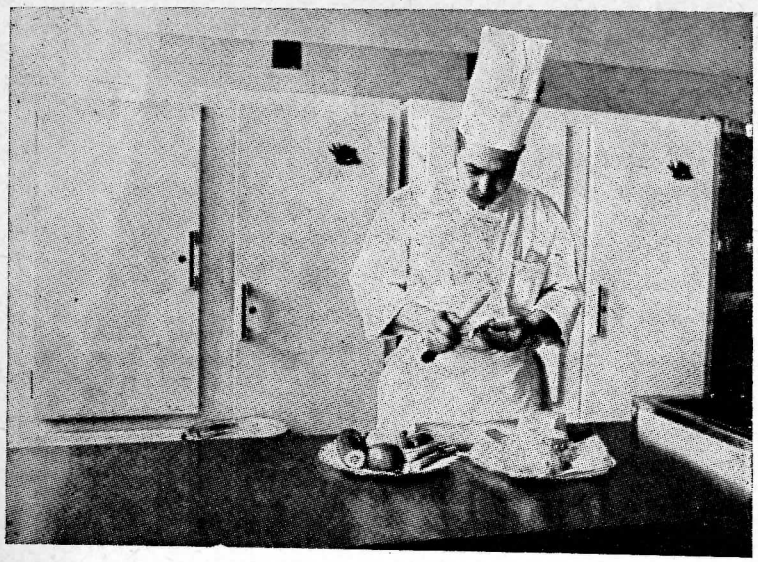
U pretkomori može biti smješten i aparat za pravljenje leda. Taj led može služiti za čuvanje riba u svježem stanju, nadalje za upotrebu u slastičarnici i za hlađenje raznih pića.

Manja poduzeća imaju umjesto hladnjače električne hladionike (frižidere), koji mogu također imati automatsko iskopčavanje struje.

Hlađenje je od vrlo velike važnosti za ugostiteljsku kuhinju jer ono omogućuje da se meso i druge lako pokvarljive namirnice i jela drže duže vremena svježi i uporabljivi, pa na taj način ima kuhinja u svako doba osiguranu zalihu.



Sl. 2. Hladnjača



Sl. 3. Frižideri

Za različite vrste mesa kao i za ostale živežne namirnice koje se stavljaju u hladnjaču ili hladionik potrebna je različita temperatura.

Iz ove se tablice[1] vidi koja je temperatura najpogodnija za neke živežne namirnice i pića:

Vrsta robe	Potrebna temperatura	Potrebno zračiti na dan
Meso		
govedina	+ 2° do + 4°	3 do 4 puta
svinjetina	+ 1° do + 3°	3 do 4 puta
teletina	+ 2° do + 4°	3 do 4 puta
janjetina	+ 1° do + 4°	3 do 4 puta
sušeno meso	+ 8° do +10°	1 do 2 puta
pečenice, hrenovke	+ 3° do + 4°	2 do 3 puta
Ribe		
svježe ribe	— 3° do — 1°	3 do 4 puta
sušene ribe	+ 2° do + 4°	2 do 3 puta
soljene ribe	+ 4° do + 6°	—
jastog, raci	+ 3° do + 5°	1 puta
kavijar	— 2° do 0°	1 puta
Divljač i perad		
divljač	—4° do — 2°	2 do 3 puta
perad	—4° do — 2°	2 do 3 puta

[1] Prema knjizi dra Waltera Thomsa: Handbuch für Fremdenverkehrsbetriebe

Vrsta robe	Potrebna temperatura	Potrebno zračiti na dan
Jaja, maslac i dr.		
svježa jaja	+0,5° do + 1°	4 do 5 puta
maslac	+6° do + 8°	2 do 3 puta
mlijeko	+2° do + 4°	2 do 3 puta
Hladna jela	+8° do +10°	2 do 3 puta

PROSTORIJE ZA PRIPREMANJE ŽIVEŽNIH NAMIRNICA

Tehnološki proces pripremanja namirnica sastoji se u pranju, čišćenju, sječenju i ponovnom pranju mesa i ribe; u pranju, čišćenju, rezanju i ponovnom pranju povrća kao i u sortiranju i pranju zrnastih suhih namirnica. U vezi s higijenskim zahtjevima i tehnikom rada taj proces traži specifične prostorije, kao što su prostorije za obradu mesa i ribe ili prostorije za pripremanje povrća i suhih namirnica. Prostorije za čisto meso i ribu mogu biti međusobno odijeljene staklenim pregradama ili zidovima, a prostorije za prljavu obradu mesa i riba moraju se odvojiti staklenim zidovima u cijeloj visini prostorije. Svaka od tih prostorija može imati i specijalne strojeve za obradu živežnih namirnica. U tom pogledu treba težiti što većoj mehanizaciji i racionalizaciji.

Veza između navedenih prostorija mora biti takva da osigurava temeljni princip kretanja namirnica od nečiste strane do čiste i odvajanja otpadaka prema stepenu obrade.

Mesnica

Svaka veća kuhinja ima posebnu prostoriju za pripremanje svježeg mesa, tj. mesnicu. Ona se mora nalaziti u blizini hladne i tople kuhinje, koje izravno snabdijeva potrebnim sirovinama. Mesnica mora imati svoj inventar i uređaj za hlađenje. U njoj se mora nalaziti korito za ispiranje, korito za miješenje mesnog tijesta, panj za sječenje mesa, stroj za sjeckanje (mljevenje) mesa, električno kuhalo i radni stol s policom, a po mogućnosti i priručni frižider.

Panj za meso mora biti od čvrste i zdrave hrastovine i okovan metalnim obručima. Nakon svake upotrebe panja treba površinu strugati metalnim strugom i izravnati površinu tako da se uklone sve usjekline nastale sječenjem mesa. Zatim treba panj četkati metalnom četkom i u isto vrijeme prati vrućom vodom u kojoj se nalazi jedan od baktericidnih deterdženata za pranje (Omnisan, Halamid ili sl.). Kada je panj izvan upotrebe, treba ga pokriti čistim plastičnim pokrivačem kako ga muhe ili glodavci ne bi zagadili.

Prostorija za pripremanje povrća

Prostorija za čišćenje i obradu povrća također je u blizini tople kuhinje te ima potreban inventar (korita za pranje i ispiranje povrća, daske za sječenje povrća, cjedila, noževe, sita, sprave za protiskivanje, tijeske ili preše itd.).

Moderne kuhinje s mehaniziranim postrojenjima imaju u toj prostoriji i stroj za ljuštenje krumpira.

PROSTORIJE ZA PRIGOTAVLJANJE JELA

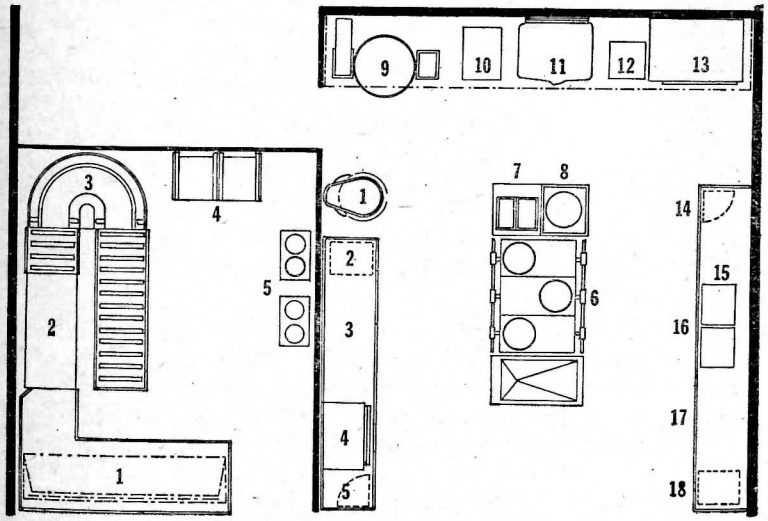
Prostorije za prigotavljanje jela povezane su s prostorijama za pripremanje živežnih namirnica i smještene tako da gledaju prema sjeveru. U te prostorije spadaju: topla kuhinja, hladna kuhinja, slastičarnica, kuhinja za zajutrak.

Suvremena kuhinja

Naše je doba, u usporedbi s prošlim, obilježeno stalnim porastom životnog standarda. Taj porast zahtijeva na svim područjima dnevnog života razne promjene, osobito na području gastronomije. I »običan potrošač« stavlja danas veće zahtjeve u pogledu ukusne i fiziološki ispravne prehrane nego što je to ranije bio slučaj, bilo u restauraciji, u tvorničkoj kantini ili u bolnici. Sve to veći turistički promet stavlja danas i sve to veće zahtjeve na hotele, klasične restauracije i restauracije sa samoposluživanjem.

Potreba za radnom snagom na svim je područjima iz dana u dan sve to veća. Danas ima ugostiteljstvo velikih poteškoća da dođe do dovoljnog broja školovanog kadra. Istovremeno postoji želja da se snize troškovi poslovanja; treba proizvesti što više obroka jela prvorazrednog kvaliteta a sa što manje radne snage. Racionalizacija u velikoj kuhinji danas je središnji problem, koji se može riješiti samo ovako:

a) suvremenim planiranjem, tako da poslovi mogu teći bez zastoja,
b) primjenom suvremene, funkcionalne kuhinjske opreme,
c) korištenjem sirovine, polufabrikata i gotovih proizvoda, koji olakšavaju rad u kuhinji.



Sl. 4. Tlocrt suvremene kuhinje

Suvremenu kuhinju treba planirati kao i suvremenu tvornicu; proizvodnja jela, od sirovine do gotovog proizvoda treba da se odvija u određenom vremenu i sa što manje utrošene radne snage.

Primjeri:

Praonica posuđa

1. stol za odlaganje zamazanog posuđa
2. stroj za pranje posuđa
3. pomična traka (transporter)
4. stalak za posude s otpacima
5. polica za slaganje tanjura

Topla kuhinja

1. univerzalni stroj za miješanje
2. 2 ladice od materijala koji ne rđa
3. stol s policama koje ne rđaju
4. plinski salamander
5. posuda za otpatke
6. veliki kuhinjski štednjak s toplom kupkom
7. dvostruka friteza
8. nisko kuhalo (rešo)
9. elektrodni kotao
10. manipulativni stol
11. električna pečenjara na obrtaj
12. stalak za »plehove«
13. pećnica
14. posuda za otpatke
15. 2 police koje ne rđaju
16. 2 praonika
17. manipulativni stol
18. ladice koje ne rđaju

Topla kuhinja

Topla kuhinja je srce čitavog kuhinjskog bloka, tj. kuhinje u širem smislu riječi.

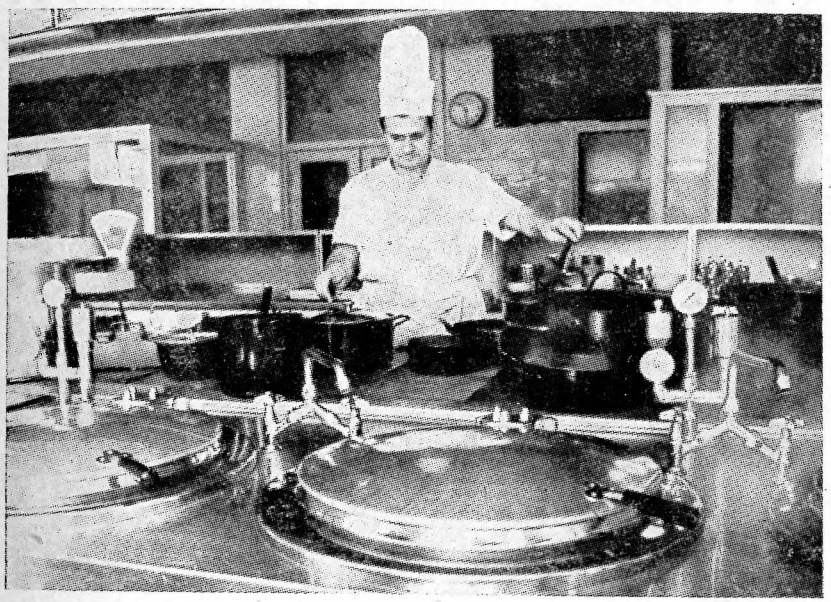
Za pravilno i korisno uređenje tople kuhinje prije svega je potrebno da smo načisto kakvo će se gorivo u njoj upotrebljavati. Tu dolaze u obzir drva, ugljen, električna energija, plin i nafta.

Jedan od bitnih uvjeta za dobro smještenu kuhinju jest izravan dovod čistog zraka. Svjež zrak mora dolaziti u kuhinju izravno. Ako to nije moguće postići, onda treba svježi zrak dovoditi zračnim kanalima, a loši zrak iz kuhinje odvoditi posebnim ventilatorima (ekshaustorima). To je osobito važno kod kuhinja u kojima se štednjak loži ugljenom kao i u onima koje imaju plinski štednjak.

Kuhinja mora biti tako građena da se u njoj može održavati najveći red i čistoća. U kuhinji se lako nakupi razna gamad, kao muhe, žohari, švabe itd.

Zato treba izbjegavati razne nepristupačne kutove. Sve uređaje, strojeve i aparate, kao i ostali kuhinjski inventar, treba tako smjestiti da se pri čišćenju mogu lako odmicati.

Zidovi kuhinje opločeni su do 2 m visine, a iznad toga su isto kao i strop obojeni svijetlom uljenom bojom. Krečne boje nisu pogodne jer se zbog česte promjene temperature u kuhinji rado ljušte, pa postoji opasnost da olupine stropa padaju u jelo. Pločice na zidu imaju još i tu prednost da se mogu lako prati.



Sl. 5. Topla kuhinja u hotelu Esplanade Intercontinental u Zagrebu

Topla kuhinja kao i njene nusprostorije moraju imati dobro uređen odvod za zamazanu vodu. Svaki slivnik ima čep koji sprečava da iz cijevi ne izlaze u kuhinju i ostale prostorije kanalski plinovi.

Osobitu pažnju treba obratiti vodovodnoj instalaciji. Sve kuhinjske prostorije moraju imati dovoljan broj vodovodnih pipaca i gumenih cijevi za prskanje i pranje podova i zidova.

Glavni pipac mora biti pristupačan svim namještenicima da ga u slučaju potrebe mogu zatvoriti. Ključ za glavni vodovodni pipac mora se nalaziti na lancu obješen u blizini samog pipca, a poseban natpis treba da na to upozorava.

Radi eventualnih prekida struje svaka kuhinja ima u pripremi osvjetljenje za nuždu (petrolejsku, plinsku ili karbidnu lampu i sl.).

Osim toga svaka kuhinja ima potreban broj limenih posuda s poklopcem za razne otpatke.

Već prema svojoj veličini, važnosti i drugim mogućnostima svaka kuhinja ima svoj tehnički uređaj, inventar, alat itd., o čemu ćemo posebno govoriti.

Za svaku kuhinju od osobite je važnosti mjesto s kojega konobari preuzimaju gotova jela.

U malim kuhinjama postoje obično posebni otvori (prozori) u zidu kroz koje se izdaju jela. Takve otvore imaju obično krčme i gostionice. U svakom slučaju ti se otvori moraju dati zatvoriti.

Ima i takvih kuhinja, osobito onih srednje veličine, gdje konobari preuzimaju jela s običnih stolova izravno u kuhinji.

Dobro uređene kuhinje imaju tzv. rešo-stolove, s kojih konobari preuzimaju jela. To su ujedno grijala za tanjure i za ona jela koja kuhar ne može odmah predati konobaru.

Rešo-stolovi moraju biti dovoljno dugački da više konobara može najedanput primiti jelo.

U kuhinji može biti ugrađeno i dizalo (lift) za slanje jela u katove ako se radi o višekatnom hotelu.

Veće kuhinje imaju i svoj kućni telefon, a najmodernije i megafon. Svaka kuhinja mora imati zidni sat.

Toploj je kuhinji potrebno u toku dana mnogo vruće vode. U tu svrhu moderne ugostiteljske kuhinje imaju poseban uređaj za grijanje vode. To je kotao valjkastog oblika — **bojler** — smješten ispod samog stropa tople kuhinje. Puni se automatski iz vodovoda, a voda se u njemu može grijati na više načina. Obično je bojler spojen sa centralnim grijanjem, ali se voda u njemu može grijati i električnom strujom ili plinom. Voda se nadalje može grijati i tako da se u nju pušta vruća para ili indirektno pomoću posebnih cijevi koje su ugrađene u štednjak sa strane ložišta. Kroz te cijevi teče voda iz vodovoda i ugrijana odlazi u bojler, a iz bojlera se odvodi do glavnog štednjaka i praonika posuđa. U nekim starijim kuhinjama u štednjak su ugrađena posebna rebra kroz koja voda teče u bojler.

Osim u bojleru voda se može grijati i u posebnim kotlovima.

Pod u kuhinji mora se održavati u najvećoj čistoći. On mora biti od takva materijala da je gladak, da prigušuje zvuk i da nije suviše hladan za noge. Veoma se cijene keramičke pločice, ali one su hladne za noge i ne prigušuju zvuk, a rado se i odljepljuju.

Za gradnju podova upotrebljava se još i terazzo, beton, linoleum i razne druge specijalne mase. Za kuhinjske podove nisu dobri mramor, guma, glinene pločice i smjese od pluta.

Kuhinjski pod ima lagan nagib od 2 stupnja prema odljevu (rigolu). Svi su uglovi zaobljeni da se u njima ne sakuplja smeće i gamad.

Hladna kuhinja

Hladna kuhinja (garde-manger) [gard manže] odvojena je od tople. Obično se odvaja priručnim skladištem ili kojom drugom nusprostorijom tako da u nju ne ulazi topao zrak iz glavne kuhinje.

Hladna kuhinja mora biti svijetla i zračna jer se hladna jela redovito ukrašavaju, a za taj je posao dobro svjetlo od velikog značenja.

Hladna kuhinja nema štednjaka. U njoj se nalaze jedan do dva radna stola, ledenjak, odnosno električni hladionik, stroj za rezanje šunke, stroj za rezanje kruha, stroj za mljevenje mesa, praonik za posuđe, električno ili plinsko grijalo (rešo) i drugi potreban inventar.

U hladnoj kuhinji mora biti sprovedena ne samo hladna nego i topla tekuća voda.

U nekim hladnim kuhinjama smješten je i basen za živu ribu.

U hladnoj se kuhinji pripremaju hladna jela, predjela i ostala jela koja ne treba kuhati ili koja se nakon kuhanja daju hladna. U njoj se pripremaju i salate, kompoti i slična jela.

Slastičarnica

Slastičarnica je odjeljenje kuhinjskog bloka u kojem se pripremaju i prigotavljaju slastičarski proizvodi. Ona se sastoji od dviju prostorija. U jednoj se pripremaju slastičarski proizvodi, a u drugoj je smještena peć u kojoj se ti proizvodi peku.

U malim i srednjim kuhinjama obično se poslastice pripremaju i peku u glavnoj kuhinji, u kojoj može biti smještena i posebna slastičarska peć.

Ako nema posebne pekarnice (što imaju samo velika ugostiteljska poduzeća), onda se pecivo i ostali pekarski proizvodi peku u slastičarnici. Isto se tako u slastičarnici mogu pripremati i sladoled kao i razne kreme.

Za slastičarnicu je najbitnije da ima dobru peć. To može biti električna ili plinska peć ili peć na drva, odnosno ugljen (vidi str. 31).

Slastičarnica je snabdjevena potrebnim priborom i po mogućnosti strojevima koji omogućavaju brz rad. Upravo u slastičarnici može najbolje doći do izražaja racionalizacija radnog procesa, jer danas postoje mnogobrojni strojevi koji slastičarima olakšavaju rad.

Osim peći slastičarnica ima (po mogućnosti) električno kuhalo (rešo) s pločama, radni stol s kamenom ili mramornom pločom, korito za miješenje tijesta, spremište leda, električni hladionik, ormar za hlađenje, separator, automatski ili ručni stroj za sladoled, potreban broj lonaca, tepsija, kalupa, noževa, lopatica itd.

Kuhinja za zajutrak

Kuhinja za zajutrak (ili kuhinja kave) razlikuje se od tople kuhinje po svom uređaju utoliko što je određena za pripremanje toplih napitaka i ostalih jela koja se u hotelu ili panzionu daju za zajutrak (kava, čaj, mlijeko, čokolada, jaja, toast itd.).

Namjesto velikog štednjaka u njoj je manji kuhinjski štednjak, aparat za kuhanje »ekspres kave« i plinsko ili električno kuhalo (rešo). Osim toga može imati i rešo-stol i toplu kupku (bain-marie) [ben mari].

Od namještaja ima potreban broj radnih stolova, praonik za posuđe (veće kuhinje imaju i stroj za pranje posuđa), korita za ispiranje posuđa, električni hladionik, police ili ormare za slaganje posuđa i potreban broj različitog posuđa i pribora.

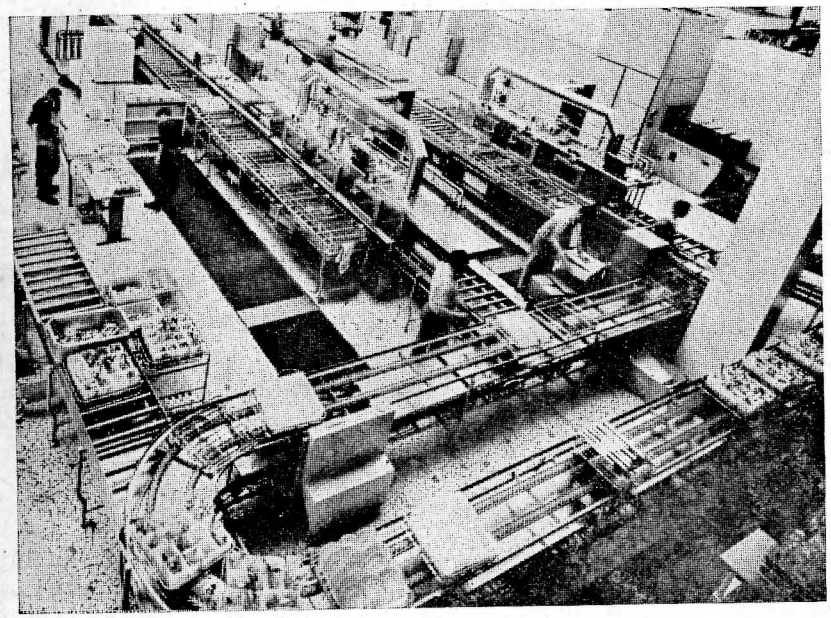
U kuhinji za zajutrak zaposleno je najčešće samo žensko osoblje.

N a p o m e n a. Kavanska kuhinja razlikuje se od kuhinje za zajutrak samo po svojoj veličini i broju zaposlenog osoblja.

Ona prema tome ima više radnih stolova, veći štednjak, veća i manja električna i plinska kuhala, veliki električni hladionik, više rešo-stolova, toplu kupku, stroj za pranje posuđa, stroj za sladoled itd.

INDUSTRIJSKA KUHINJA

U velikim industrijskim centrima gdje treba hraniti hiljade i hiljade trudbenika kao i na velikim saobraćajnim čvorovima gdje treba misliti na prehranu mnogobrojnih putnika, uvodi se danas sve više industrijski način pripremanja hrane. Na takvim mjestima nisu više dovoljne klasične kuhinjske prostorije. Tu se uređuju čitavi pogoni za pripremu i prigotavljanje hrane na veliko. Ta industrijska proizvodnja hrane zahtijeva dakle i odgovarajuće prostorije, mehanizaciju pa čak i automatizaciju. U takvim se kuhinjama nalaze danas najsuvremeniji kuhinjski strojevi i aparati. Kao primjer industrijskih kuhinja navodimo ovdje kuhinju u zagrebačkom poduzeću »Sljeme« i kuhinju na aerodromu Orly u Parizu.



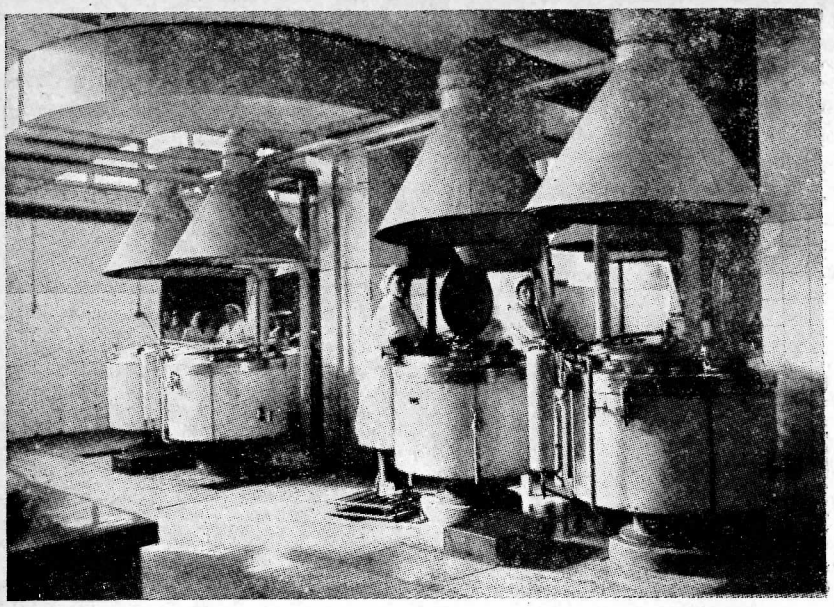
Sl. 6. Suvremena kuhinja na aerodromu Orly u Parizu

Novi »top-tray« — sistem masovno proizvedenih smrznutih obroka već se primjenjuje u mnogim kampovima i menzama, a vjerojatno će se proširiti i na neke hotele, što će omogućiti bržu prehranu turista i smanjivanje ugostiteljskog osoblja.

POMOĆNE PROSTORIJE

Pripremnica

Pripremnica (office) [ofis] je prostorija u kojoj konobari preuzimaju jela iz kuhinje. U njoj se vrše i sve pripreme u vezi s odnošenjem jela gostima. Ona je direktno povezana s kuhinjom i blagovaonicom. Od kuhinje je obično odijeljena stolom za izdavanje jela ili rešo-stolom.



Sl. 7. Kotlovi za juhu u kuhinji Studentskog centra u Zagrebu

Sl. 8. Dijeljenje hrane u kuhinji Studentskog centra u Zagrebu

Pripremnica ne smije biti izložena propuhu ni nagloj izmjeni temperature. To je potrebno s jedne strane radi čuvanja topline jela, a s druge strane da se zagrijani konobari ne prehlade.

U pripremnici su ormari s priborom potrebnim pri usluživanju, kao što su razne zdjele, zvona, tanjuri, poklopci, plitice, poslužavnici, ubrusi, jedaći pribor itd.

Sl. 9. Konobarska pripremnica

Praonice posuđa

Praonice za kuhinjsko posuđe praktično su povezane s toplom kuhinjom, a praonice za stolno posuđe s pripremnicom.

Tehnološki proces u praonicama posuđa sastoji se od primanja zamazanog posuđa, njegova čišćenja od ostataka hrane, pranja i sušenja i zatim ponovnog izdavanja čistog posuđa.

Svaka ugostiteljska kuhinja, već prema svojoj veličini i kapacitetu, ima više praonica za pranje kuhinjskog posuđa i ostalog kuhinjskog pribora. Praonice moraju biti prostrane i smještene na prikladnu mjestu.

Veće kuhinje obično imaju tri praonice:

a) za pranje crnog posuđa (kotlova, lonaca, šerpenja, tignjeva, tepsija i tava);

b) za pranje bijelog posuđa (tanjura, zdjela i ostalih predmeta od porculana i stakla);

c) za pranje i čišćenje srebrnog posuđa i pribora.

Svaka praonica ima poseban broj praonika (korita) za pranje i ispiranje posuđa i pribora. Suvremene kuhinje imaju posebne strojeve za pranje posuđa. Praonici za pranje crnog posuđa moraju biti dosta duboki da se posuđe u njima može namakati radi lakšeg pranja. Oni mogu biti dvodijelni, a mogu biti napravljeni od betona, cinka, bakra, mjedi ili monel-lima. Najviše se upotrebljavaju željezni praonici s drvenim rubom. Rub se pravi od drveta zato da se pri udaru posuđe ne ošteti ili ne razbije. Praonici imaju izravan dovod tople i hladne vode kao i dobar odvod zamazane vode. Ispred praonika na podu postavljene su drvene rešetke da osoblje ne stoji na mokrom. Sa strane praonika treba postaviti drvene rešetke za slaganje opranog posuđa. Perači treba da imaju gumene pregače ili pregače od polivinila.

Praonica za crno posuđe blizu je glavne kuhinje, odnosno blizu glavnog štednjaka, a praonica za porculan i staklo u blizini stola za izdavanje jela, odnosno s desne strane ulaza u kuhinju.

U panzionskoj kuhinji čaše se peru u pripremnici (ofisu), a u restauracijskoj u točionici.

PROSTORIJE ZA ADMINISTRACIJU I OSOBLJE

Pored navedenih prostorija u kuhinjski blok spadaju još prostorije za šefa kuhinje, posebno mjesto za kuhinjsku blagajnicu i blagovaonica za osoblje.

Kuhinjska pisarnica

Kuhinjska pisarnica potrebna je svakoj kuhinji. U većim kuhinjama ona je smještena tako da šef kuhinje iz nje može promatrati rad u više odjeljenja, npr. u toploj i hladnoj kuhinji. Pisarnica mora imati i svoj namještaj (stol, stolicu, policu ili ormar), a ako je ikako moguće, i svoj telefonski aparat za vezu s ostalim kućnim odjeljenjima.

U kuhinjskoj se pisarnici pišu trebovanja, sastavljaju jelovnici, kalkulacije itd., ukratko, tu se vrše svi oni poslovi koji zasijecaju u kuhinjsko poslovanje, a zahtijevaju pisanje.

U ormaru se drže razne tiskanice, papir za umatanje jela (jer gosti često traže da im se štogod umota), kesice za suhu hranu (osobito u turističkim mjestima), nadalje meni-knjiga i potrebna kuharska literatura.

Za kuhinjsku blagajnicu treba naći najpogodnije mjesto u kuhinji, s kojega će ona moći imati najbolji pregled kretanja jela i konobara. To mjesto može biti u pripremnici. Tu treba smjestiti poseban stol ili pult i registar-blagajnu, već prema načinu poslovanja restauracije.

Blagovaonica za osoblje

Za kuhinjsko i ostalo hotelsko ili restauracijsko osoblje postoji posebna blagovaonica. Njoj treba obratiti osobitu pažnju. Ne treba zaboraviti da to osoblje radi neprekidno 8 sati, nekada i više, i da je cijelo vrijeme na nogama. Zato treba da ima mjesto gdje će moći udobno i u miru jesti i odmoriti se. Radi toga ta prostorija mora biti svijetla i ugodna. Zidovi treba da budu ukrašeni kojom slikom, jer na umornog čovjeka slike djeluju blagotvorno. Stol treba da je zastrt čistim stolnjakom, a i ostali namještaj mora biti

skladan, čist i u dobrom stanju. Takva prostorija djeluje umirujući, približava ljude jedne drugima i budi u njima nove snage za rad. U blagovaonicu se može smjestiti i radio-aparat, koji će za vrijeme jela također pripomoći da osoblje zaboravi na tegobe rada i da se malo razveseli. Naravno, da se tom prilikom ne smije stvarati buka koja bi dopirala u blagovaonicu za goste ili u druge prostorije. Da treba obratiti naročitu pažnju čistoći u blagovaonici za osoblje, ne treba posebno ni isticati.

HIGIJENSKE PROSTORIJE

Među higijenske prostorije ubrajamo garderobu, kupaonice i zahode.

U prostoriji za garderobu smješteni su ormarići za čuvanje odijela i obuće osoblja. Svaka osoba mora imati svoj ormarić koji se može zaključati. U garderobi treba da je i ogledalo kao i umivaonik s tekućom vodom.

Suvremene kuhinje imaju za svoje osoblje i posebne kupaonice, odnosno tuševe.

Zahodi moraju biti posebni za muško, a posebni za žensko osoblje. Broj zahoda mora biti razmjeran broju zaposlenog osoblja. U sastavu zahoda nalazi se predvorje s umivaonikom za pranje ruku. Za pranje ruku upotrebljava se običan i tekući sapun.

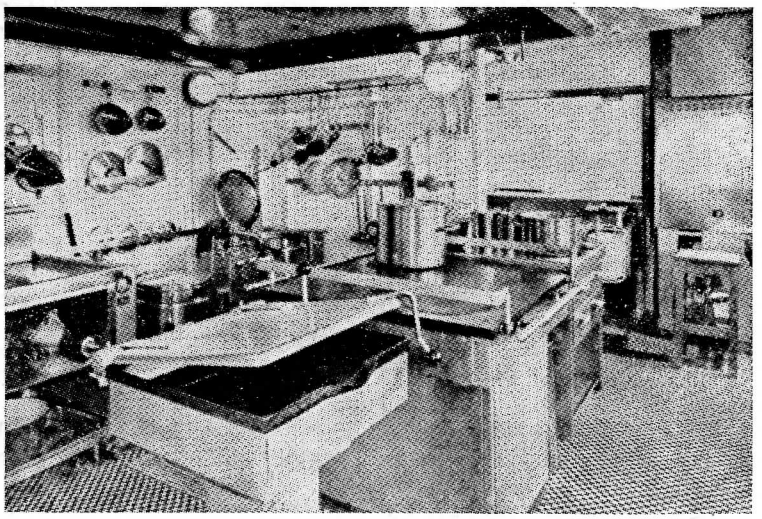
III DIO

SREDSTVA ZA RAD

GLAVNI ŠTEDNJAK

Glavni štednjak najbolje je smjestiti u sredinu kuhinje, tako da je pristup do njega sa svih strana. Iznad štednjaka mora biti montiran u stropu usisni ventilator za odvođenje toplog zraka i pare iz kuhinje.

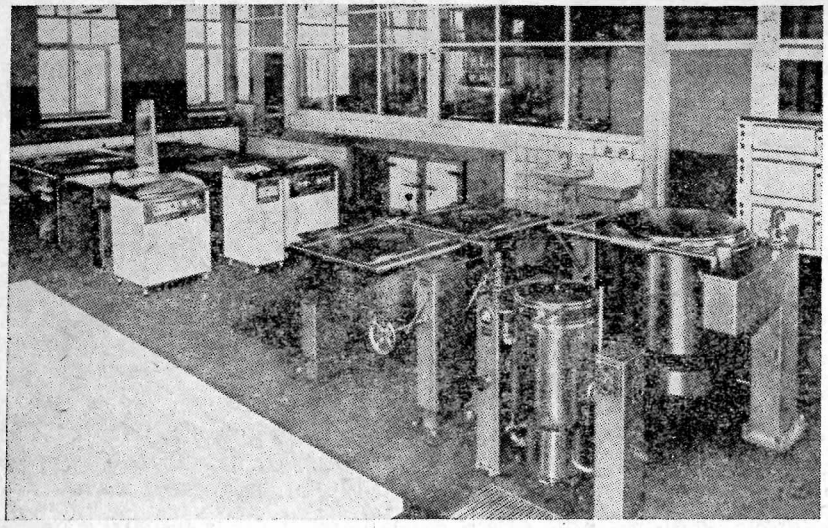
Štednjak se može ložiti drvom ili ugljenom, ali u najnovije vrijeme se upotrebljavaju plinski i električni štednjaci. Ima i takvih štednjaka koji se lože sirovim uljem ili naftom. Oni se uglavnom upotrebljavaju na brodovima.



Sl. 10. Brodska kuhinja

Osim spomenutih ima još i kombiniranih štednjaka (na ugljen i plin ili na plin i elektriku i sl.).

U nekim suvremenim restauracijskim kuhinjama napušteni su veliki (glavni) štednjaci, a umjesto njih upotrebljavaju se razni električni strojevi i aparati.



Sl. 11. Suvremena kuhinja u jednoj velikoj bolnici

ŠTEDNJAK NA UGLJEN

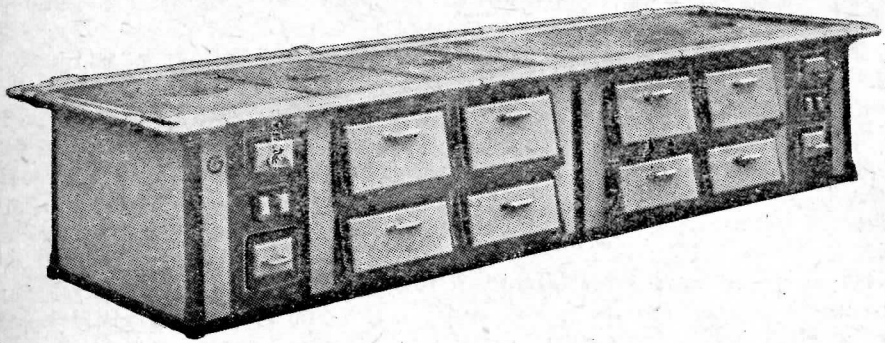
Štednjak na ugljen dijeli se na tri dijela, i to ložište, ploče i pećnicu, a može imati i prostor za prigrijavanje jela. Hotelski štednjak ima obično više ložišta i više ploča i pećnica. Ložišta moraju biti obložena šamotom, a ispod ložišta nalazi se rešetka (vatrište) kroz koju pada pepeo. Osim ložišta šamotom moraju biti obložene i strane štednjaka da vrućina ne izlazi iz štednjaka neiskorištena. Ako je štednjak smješten na sredini kuhinje, dimnjak se nalazi ispod poda. Odvod mora imati regulator, kojim se može regulirati temperatura pećnica. Svaka ploča ima po više otvora, koji se zatvaraju kolutima.

Koluti se skidaju zato da se kroz otvore loži ugljenom ili zato da posuđe dođe u izravan dodir s vatrom. To se međutim ne preporučuje jer se na taj način posuđe kvari, a jelo može lakše zagorjeti. Ploče se od jake vatre mogu tako zagrijati da se užare. To treba izbjegavati jer se uslijed toga lako saviju.

Pećnice se obično nalaze na sredini štednjaka, a ložišta sa strane. I pećnice moraju biti obložene šamotom da se lakše ugriju i da bolje drže toplinu. Topla pećnica može se regulirati pomoću regulatora. Pravilno ugrijavanje pećnice važno je ne samo radi pečenja nego i iz ekonomskih razloga. Ako se pećnice slabo griju, troši se previše ogrjevnog materijala, dok, naprotiv, dobra cirkulacija toplog zraka štedi ogrjev.

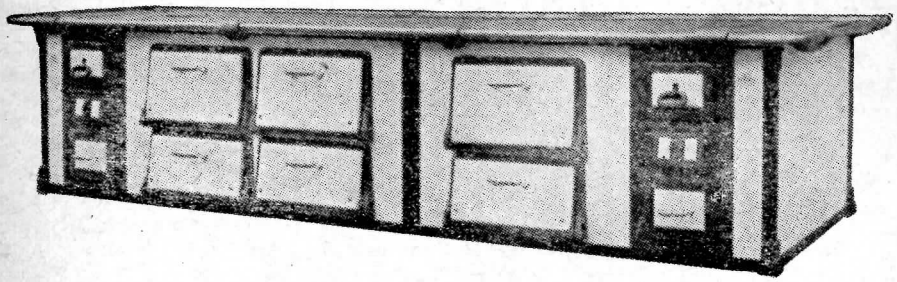
Sam štednjak može gubiti toplinu uslijed raznih grešaka u konstrukciji kao i zbog raznih kvarova i nestručnog postupanja. Tako npr. gubitak vrućine može uslijediti ako su vrata ložišta otvorena, ili ako na ploči otvorimo kolute, ili ako koluti slabo zatvaraju, ili ako dimnjak prolazi kroz vanjski ili hladan zid itd.

Na ispravno funkcioniranje štednjaka utječe i njegova čistoća, pa zato svaki kuhar mora voditi računa o redovitom čišćenju štednjaka i dimnjaka. Osobito treba paziti na ispravno stanje ložišta i rešetaka. Prije loženja ložište



Sl. 12. Štednjak na ugljen sa 8 pećnica

treba temeljito očistiti, tj. iz njega izvaditi preostali leš i pepeo, a zatim treba očistiti i prostor za pepeo. Ako je rešetka izgorjela pa joj manjka koja šipka, rešetku treba izmijeniti, jer kroz neispravnu rešetku propada ne samo gorući ogrjev već i onaj koji još nije ni počeo gorjeti. Čađ sa strana pećnica treba očistiti žičanom četkom. Svaki tjedan treba da dimnjačar pregleda i očisti štednjak.



Sl. 13. Štednjak na ugljen sa 6 pećnica

Osobitu pažnju treba obratiti vanjskom izgledu štednjaka. Sve željezne, poniklane ili kromirane dijelove treba očistiti praškom za čišćenje (vimom) i osvjetlati suhom krpom. Ploča se najbolje čisti opekom.

PLINSKI ŠTEDNJAK

U modernim kuhinjama sve se više upotrebljava plinski štednjak. On je mnogo ekonomičniji od štednjaka na ugljen, jer štednjak na ugljen moramo stalno ložiti, dok se kod plinskog štednjaka upotrebljava samo onaj plamen koji nam trenutno treba. Osim toga plinski se plamen da regulirati, pa jelo možemo držati i na najnižem plamenu. To je vrlo važno pri dovršavanju jela, kada više nije potrebna velika toplina. Moderni plinski štednjaci najracionalnije iskorišćuju plin pomoću savršenih tehničkih uređaja i kombinacija ploča i pećnice. Uz veliki plinski štednjak mogu se osim toga lako priključiti manja kuhala (rešoi).

Isto tako uz plinski štednjak mogu se smjestiti i kotlovi za vodu. U tim kotlovima može se kuhati juha ili grijati voda za pranje posuđa itd.

Prvi plinski štednjaci imali su otvoren plamen kao što to imaju i starija plinska kuhala. To je međutim bilo nepraktično jer je tako mnogo više plina izgorjelo na otvorenom prostoru, što je ugrožavalo zdravlje kuhinjskog osoblja. Međutim plinski štednjaci grade se tako da plin ne izgara neposredno ispod ploče, već je zagrijava preko posebne rebraste ploče ili rebrastog grijaćeg tijela.

Da se ploče ugriju, potrebno je otprilike 15 minuta. Plinski štednjak može imati više zatvorenih ploča, kao i više pećnica, a može biti i kombiniran s električnim zagrijavanjem. Plinska pećnica može stajati i zasebno. Ona se rado upotrebljava u slastičarske svrhe.

ELEKTRIČNI ŠTEDNJAK

Električni štednjak je ideal svakog kuhara i svakog ugostiteljskog poduzeća, osobito ondje gdje je električna energija jeftina.

To je najjači konkurent plinskom štednjaku i štednjaku na ugljen. Uglavnom je građen slično kao i plinski štednjak. Na velikoj ploči štednjak ima više okruglih ploča, koje se griju pomoću posebnih grijaćih tijela montiranih ispod ploča. Temperatura tih ploča može se regulirati po volji. Osobito su praktične električne pećnice kod kojih se može regulirati toplina sa strane, ispod i odozgo. One su osobito pogodne za gratiniranje jela. Električni štednjak može imati i ugrađen kotlić (bojler) za toplu vodu. Od velike je važnosti i to što električni štednjak omogućuje održavanje apsolutne čistoće.

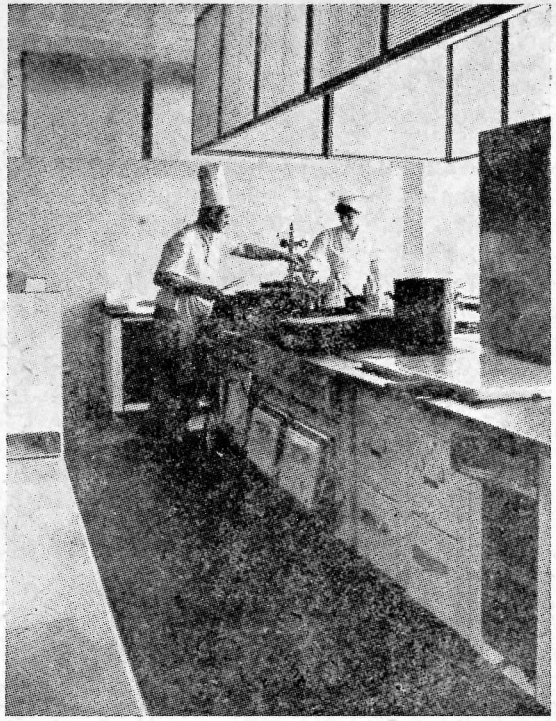
Električnih štednjaka ima raznih tipova. Osobito je prikladan okrugli električni štednjak.

ŠTEDNJAK NA NAFTU

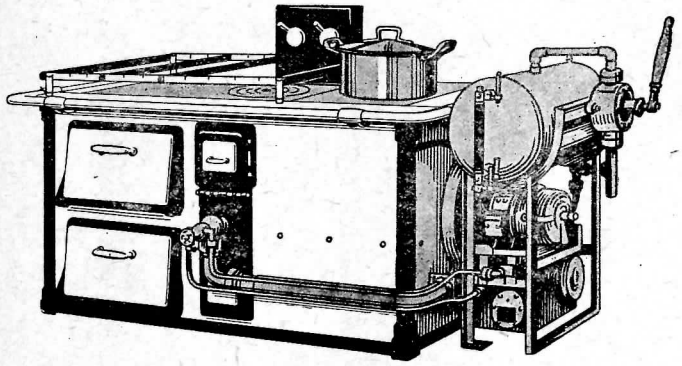
Štednjak na naftu najčešće se upotrebljava na brodovima koji imaju Diesel-motore na naftu, ukoliko i na takvim brodovima nije rentabilniji električni štednjak. Takav štednjak može biti kombiniran i za loženje drvom i ugljenom. Naziva se i brodski štednjak.

Ima raznih veličina tih štednjaka. Kombinirani štednjak na naftu i ugljen sastoji se od:

a) pećnice,
b) grijala za jela,
c) kotlića za vodu,
d) ložišta i
e) uređaja za naftu.



Sl. 14. Električni štednjak hotela Esplanade Intercontinental u Zagrebu



Sl. 15. Štednjak na naftu

Uređaj za naftu nalazi se pokraj samog štednjaka, a sastoji se od:

a) bojlera za naftu,
b) kutije za grijanje nafte,
c) elektromotora i
d) ventilatora s dovodnim cijevima za zrak.

U kutiji za grijanje nafte nalaze se električno grijaće tijelo (cijevi sa spiralama), električni automatski prekidač struje, plovak za držanje nivoa nafte i zupčasta sisaljka koja dovodi ugrijanu naftu u ložište, gdje je raspršava sapnica (diza). Tu se stvara plin, koji izgara u dosta kratkom plamenu i daje 6000 do 7000 kalorija. Vrući zrak koji se tu stvara obilazi oko pećnica, ispod ploče i kotlića za vodu.

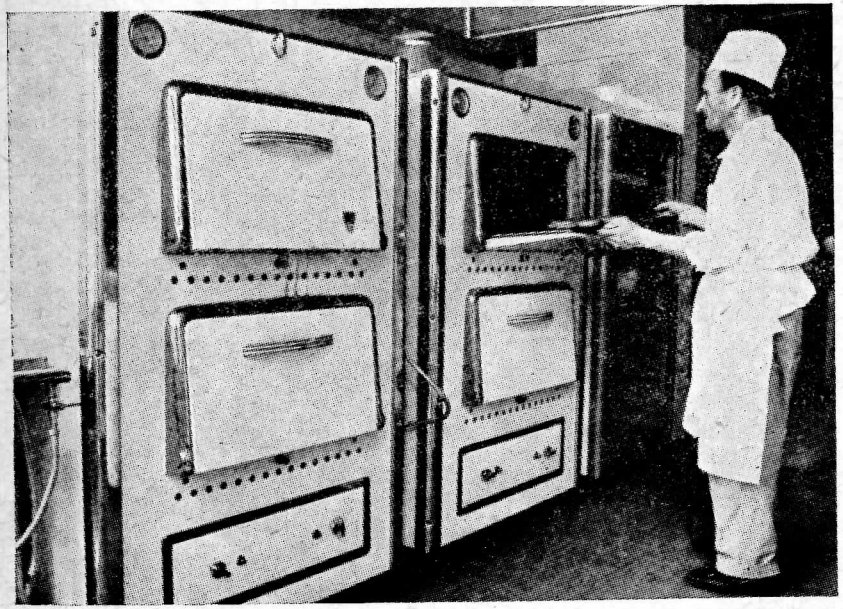
Dovod nafte i zraka može se po volji regulirati.

SLASTIČARSKA PEĆ

Najidealnija peć za slastičarnicu jest plinska ili električna peć.

Slastičarske peći grade se tako da su im pećnice visoko položene, pa otpada sagibanje, a ima se i bolji pregled pri pečenju. Slastičarska peć može imati više pećnica jednu nad drugom, a toplina se regulira posebnim regulatorom.

Plinska slastičarska peć može imati žarnice po dužini ili po širini.



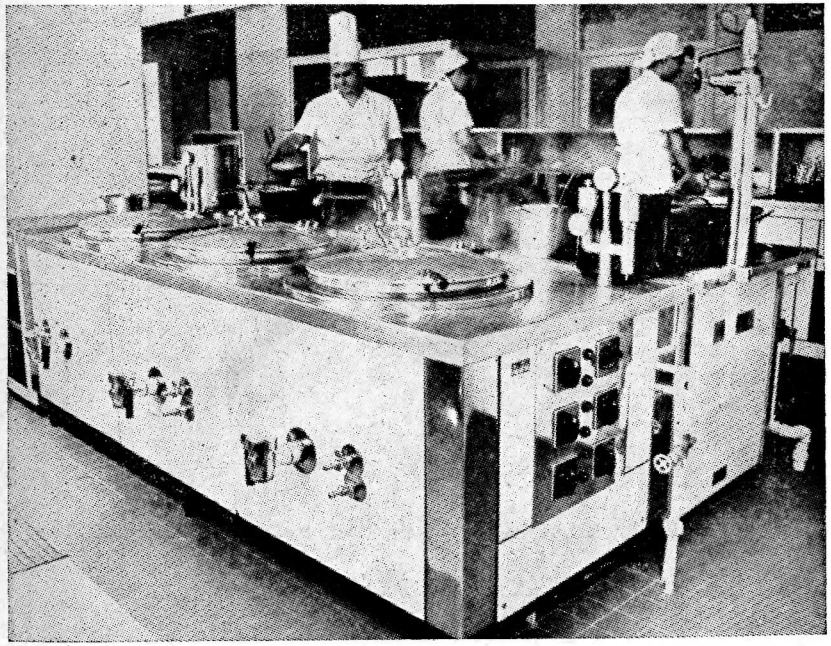
Sl. 16. Slastičarska električna peć

Električna slastičarska peć ima grijaća tijela ispod donje pećnice, a gornja pećnica dobiva toplinu od donje. Toplina u pećnici iznosi 150—200°C. No pećnice mogu imati zasebna grijaća tijela, a najsuvremenije imaju unutarnje osvjetljenje.

KUHINJSKI KOTLOVI

Kuhinjski kotlovi zamjenjuju u modernoj ugostiteljskoj kuhinji velike lonce. Veće količine juhe, variva, krumpira itd. kuhale su se prije (a kuhaju se u mnogim kuhinjama i danas) u velikim loncima. Dizanje i skidanje teških lonaca predstavlja u svakoj kuhinji priličnu teškoću. Moderne kuhinje imaju umjesto velikih lonaca posebne kotlove, koji su odijeljeni od štednjaka.

Kuhinjski kotlovi leže na posebnom postolju. Noviji tipovi podešeni su tako da se po potrebi mogu nagnuti i izvrnuti. Oni imaju direktan dovod vode i mogu se hermetički zatvoriti. Izrađuju se u raznim veličinama s kapacitetom od 75 do 800 litara, a napravljeni su tako da imaju dvostruke stijene te zbog dobre izolacije troše malo goriva. Najnoviji imaju među stijenama biljno ulje, što sprečava zagorijevanje jela u njima. Neki imaju i metalne rupičaste pregrade, pa se na taj način u njima mogu kuhati i manje količine hrane.



Sl. 17. Suvremena baterija kotlova

Mogu se grijati plinom i elektrikom. Tekućina u kotlu može uzavreti za 20 minuta, dok se za obične velike lonce na štednjaku štednjak mora ložiti 2 do 3 sata dok tekućina uzavri.

Ti su kotlovi veoma praktični u velikim kuhinjama i uopće u kuhinjama za masovnu ihranu.

ELEKTRIČNI UREĐAJI ZA PRŽENJE I PEČENJE

ELEKTRIČNA PRŽNICA

Električna pržnica upotrebljava se u modernim kuhinjama za prženje ribe, mesa i ostalih namirnica koje pri prženju plivaju u masti.

Razlikujemo uglavnom dvije vrste električnih pržnica, i to pržnice za ribe i pržnice za krumpir.

Električna pržnica za ribe može ugrijati ulje do 280°, što uvelike ubrzava proces prženja ribe, pa je stoga takva pržnica od velike koristi onim kuhinjama koje prže mnogo ribe. Pržnica ima basen za ulje, u koji se urone metalne košarice s ribom. Temperatura ulja može se regulirati, a samo pržilo za vrijeme prženja zatvoriti. Za 100 obroka ribe potrebno je cca 1½ kg ulja.

Pržnica za krumpir (friteuse) [fritez] ima oblik stola. U sredini ima basen za ulje, koji se prema gore širi tako da mast ne može prekipjeti. Temperatura se može regulirati između 80 i 250°. Upotrebljava se za prženje krumpira na razne načine. Na sat se može ispržiti cca 40 kg krumpira.

Sl. 18. Pržnica za krumpir u kuhinji Studentskog centra u Zagrebu

ELEKTRIČNA PEČENJARA

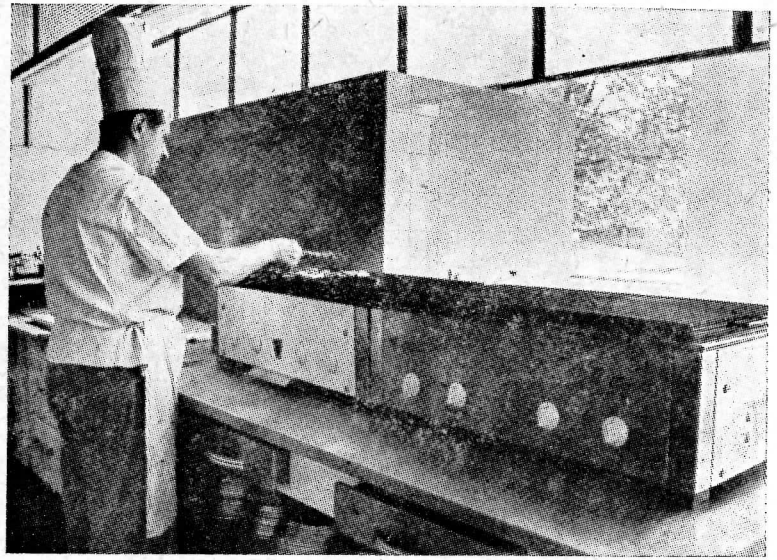
Električna pečenjara je jedno od najsuvremenijih dostignuća kuhinjske tehnike. U njoj se peku razna pečenja, kotleti, rolade, riba, krumpir, omleti, palačinke itd. Tepsija ima i poklopac, a toplina se može po volji regulirati.

Za pečenje mesa upotrebljavaju se i peći u kojima se meso peče pomoću infrazraka.

ROŠTILJ I RAŽANJ

Roštilj se upotrebljava za pečenje manjih komada mesa ili ribe. Meso s roštilja vrlo je omiljeno, osobito u našim krajevima, a i stranci ga mnogo vole. Pečenje na roštilju ima tu prednost da se zbog izravnog djelovanja vatre pore mesa brže zatvaraju, pa se ne gube sokovi mesa, te meso ostaje sočnije.

Nekada se roštilj postavljao u samu blagovaonicu, pa je tako za te blagovaonice nastao naziv »Grillroom« (grill [gril] = roštilj, room [rum] = prostorija).



Sl. 19. Roštilji (električni)

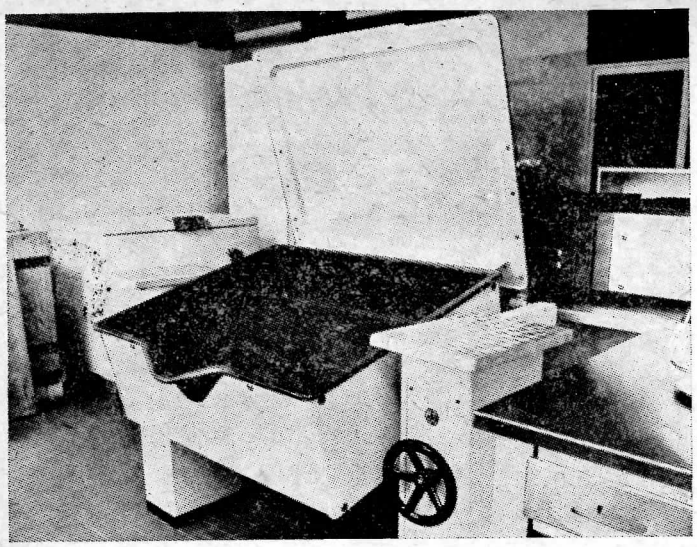
Roštilj se najbolje loži drvenim ugljenom ili zagrijava električnom energijom. Električni roštilj treba dobro ugrijati prije negoli se u njega stavi meso, pa zato ondje gdje je malen promet takav se roštilj ne isplati jer je potrošak električne energije prevelik.

Po istom se principu peče i meso na ražnju. Kod nas je običaj da se meso peče na ražnju na otvorenom mjestu, a ražanj se okreće rukom.

Ima i električnih ražnjeva koji se automatski okreću.

SALAMANDER

Salamander je plinska ili električna pećnica kod koje je plamen isto tako podešen da grije odozgo, zbog čega se stvara na jelu hrustava korica. Upo-



Sl. 20. Električna pržnica na obrtaj

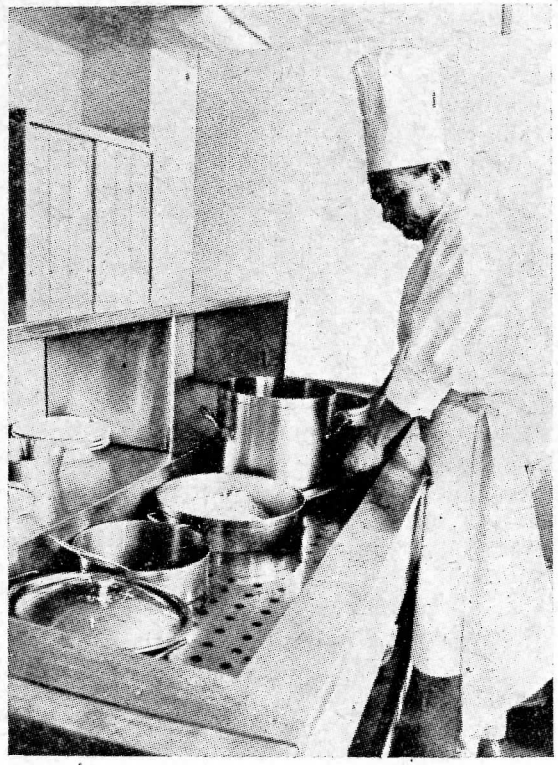
Sl. 21. Salamander

trebljava se za gratiniranje raznih jela, npr. mesa, makarona, žličnjaka, cvjetače itd. kao i za prženje kruha (toast [toust]).

Salamander se drži u blizini glavnog štednjaka ili kod samog mjesta za izdavanje jela.

TOPLA KUPKA

Topla kupka (bain-marie) je velika limena posuda (većinom u obliku pačetvorine, ali može biti i okrugla i ovalna) s vrućom vodom i kojoj se drže lonci i šerpenje s jelom da se jelo ne ohladi. To su obično jela koja su u jelovniku označena kao »gotova jela«, nadalje razni umaci i prilozi (pire od krumpira, riža, razna variva itd.).



Sl. 22. Topla kupka (bain-marie)

Ta posuda može stajati na štednjaku ili se grije na plinskom ili električnom rešou.

Neke kuhinje imaju za toplu kupku specijalne posude, koje su s unutrašnje strane kalajisane.

U našim se kuhinjama stavljaju u toplu kupku obični lonci i šerpenje. Ne preporučuje se stavljati u toplu kupku jelo u onim loncima ili šerpenjama u kojima se jelo kuha, već je potrebno jelo pretresti u čiste posude. Time će se ujedno spriječiti zagorijevanje jela.

Moderne kuhinje imaju u tu svrhu poseban stol s basenom napunjenim vrućom vodom, koja se zagrijava elektrikom ili plinom.

Basen za toplu vodu može biti ugrađen i u rešo-stol.

KUHINJSKI STROJEVI

Moderna se ugostiteljska kuhinja bitno razlikuje od nekadašnje kuhinje ne samo svojim uređajem već i načinom poslovanja u njoj. Mnogobrojni kuhinjski poslovi koji su se prije obavljali rukama danas se obavljaju raznim strojevima. Sve te strojeve tjeraju danas motori, i to najčešće elektromotori. Za grube kuhinjske poslove kao što su pranje povrća i guljenje također se upotrebljavaju električni strojevi. Tako npr. za krumpir, mrkvu, repu, povrće i voće ima poseban stroj za pranje, a poseban za guljenje, a ima i kombiniranih strojeva koji vrše obje radnje.

Nakon svakodnevne upotrebe treba sve kuhinjske strojeve dobro oprati i osušiti. Strojeve treba rastaviti i oprati u vodi koja ima oko 40° C uz dodatak baktericidnog deterdženta za pranje (Omnisan, Halamid). Osobito treba paziti na tzv. mrtve kutove u strojevima, tj. mjesta koja su nepristupačna oku, pa često ostaju neočišćena. Korisno je pripremiti guste četke sa savitljivom drškom, kojima se može doseći i čistiti svako mjesto u stroju. Nakon pranja svaki dio stroja treba dobro osušiti kako ne bi nastala korozija.

STROJ ZA PRANJE POVRĆA

Stroj se sastoji od valjka, koji se okreće pomoću motora. U valjak dolazi voda izravno iz vodovoda i pere krumpir odnosno povrće.

Posebne lopatice, koje su ugrađene u valjak, pokreću krumpir ili povrće tako da se ono sa svih strana pere. Na taj se način odstrani sva nečistoća, pa krumpir dolazi očišćen u stroj za guljenje.

STROJ ZA GULJENJE KRUMPIRA

Prvi strojevi za guljenje krumpira nisu bili tehnički usavršeni. Gubitak na krumpiru bio je prevelik da bi se oni isplatili. Danas ima već savršenih strojeva za guljenje krumpira. Ima ih raznih sistema i tipova.

No pored svih strojeva za guljenje krumpira fina kuhinja i dalje će se služiti ručnim guljenjem, jer rukom oguljen krumpir ima ljepši izgled, a na lijep izgled treba naročito paziti.

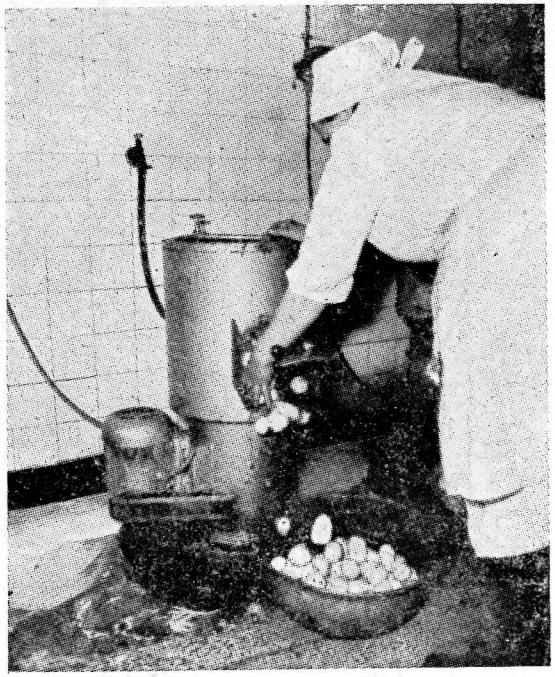
STROJ ZA PROTISKIVANJE

Ti se strojevi izrađuju u kombinaciji sa strojevima za miješanje i tučenje.

Stroj za protiskivanje (pasiranje) krumpira i mahunastog povrća sastoji se od tri dijela: motora, uvojnice i sita.

Kuhani krumpir, grah, grašak i sl. stavljen u stroj dolazi u uvojnicu koja ga gnječi, a posebne hvataljke tiskaju kroz sito.

Takav stroj može protisnuti (pasirati) 60 kg krumpira za 10 minuta.



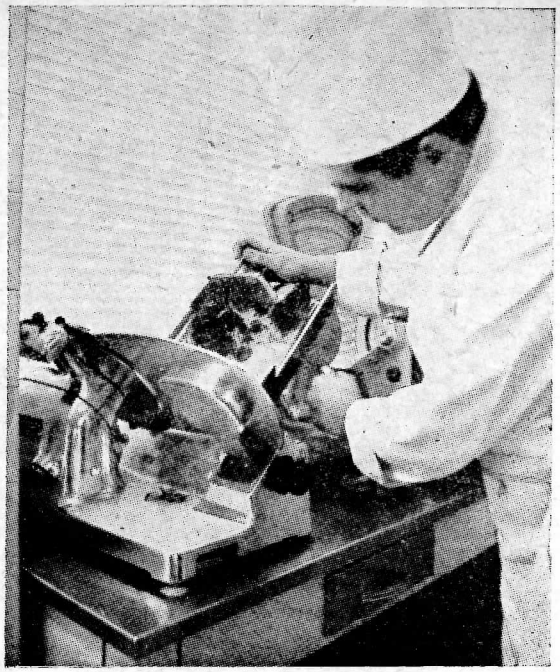
Sl. 23. Stroj za guljenje krumpira

STROJ ZA REZANJE POVRĆA

Za rezanje povrća (krumpira, mrkve, korabice itd.) u velikim kuhinjama, bolnicama, školskim kuhinjama, u vojsci itd. postoji poseban stroj koji može u jednom satu izrezati 800 kg povrća.

STROJ ZA REZANJE ŠUNKE

Stroj za rezanje šunke radi automatski. Ti strojevi mogu biti na ručni i na električni pogon, a ima ih raznih sistema i raznih veličina. Najbolji su oni koji imaju ploču za rezanje. Meso stoji na posebnom dijelu stroja koji ga automatski približava ploči za rezanje. Ploča se može podesiti da reže meso onako tanko kako želimo, a posebna naprava slaže narezane komade na dasku. Ti se strojevi upotrebljavaju za rezanje šunke, salame i drugih suhomesnatih proizvoda.



Sl. 24. Stroj za rezanje šunke

STROJ ZA REZANJE KRUHA

Svaka veća kuhinja, osobito one za masovnu ishranu, ima specijalan stroj za rezanje kruha. On može biti na ručni ili električni pogon. Stroj reže kruh na jednako debele kriške, a debljina se može regulirati (vidi tablicu VIII).

STROJ ZA MLJEVENJE MESA

Taj je stroj prijeko potreban svakoj kuhinji. Strojeva za mljevenje (faširanje) mesa ima ručnih i električnih, a osnivaju se na principu uvojnice koja tjera meso do noža i protiskuje ga kroz čeličnu pločicu s rupicama. Pločica ima više vrsta, tj. s većim ili manjim rupicama. Taj je stroj osobito potreban mesnici. Dobro služi za pravljenje ćevapčića, kobasica, pisanica itd.

Suvremena tehnika oslobodila je i kuhare različitih poslova koji su se još donedavno obavljali rukama. Miješenje tijesta, tučenje vrhnja, jaja, majoneza i mnogi drugi poslovi zadavali su mnogo posla slastičaru i njegovim pomoćnicima, osobito u velikim kuhinjama. Danas se svi ti radovi mogu vrlo brzo

obaviti raznim strojevima, kao što su npr. stroj za miješenje, stroj za tučenje, stroj za sladoled itd.

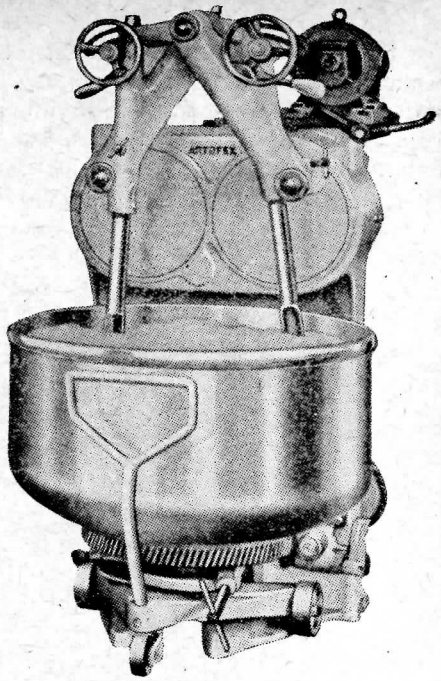
STROJ ZA MIJEŠENJE

Velike kuhinje, osobito pekarnice i slastičarnice, imaju poseban stroj za miješenje tijesta.

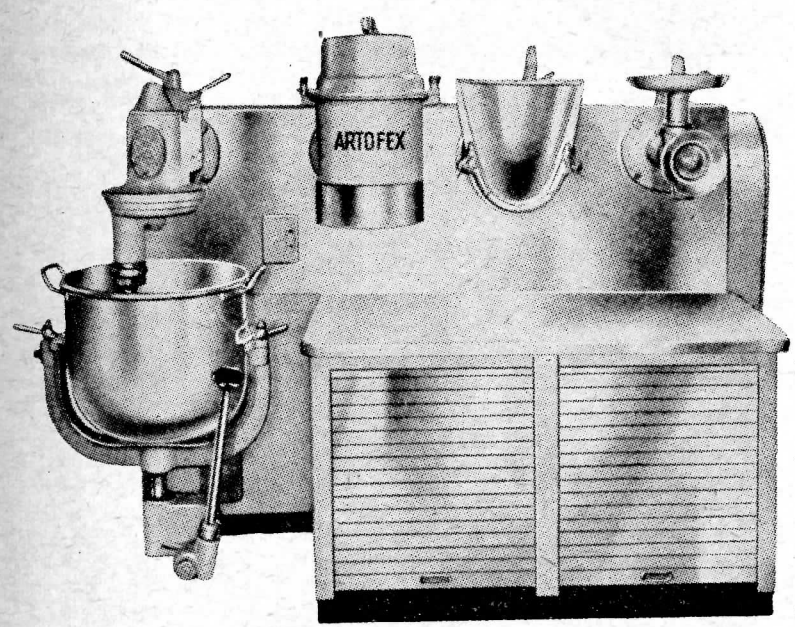
Tih strojeva ima raznih vrsta i veličina. Stroj se sastoji od povećeg kotla, kroz čiju se sredinu automatski vrti miješalica s nekoliko krila.

KOMBINIRANI SLASTIČARSKI STROJ

Taj stroj može miješati tijesto, razne smjese, tući vrhnje, ribati bademe, mljeti orahe, tablirati šećer itd.



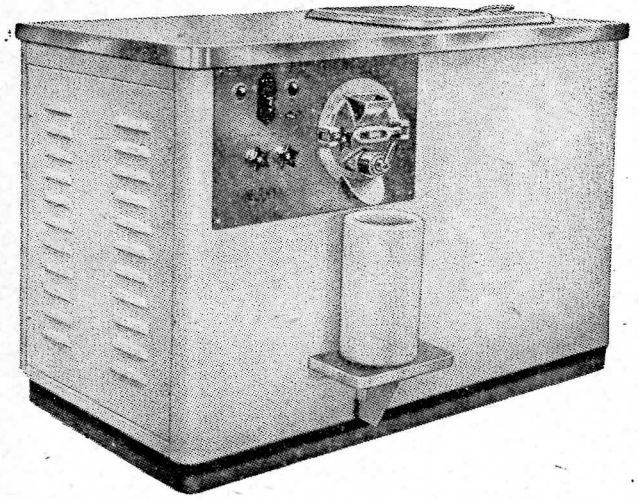
Sl. 25. Stroj za miješenje



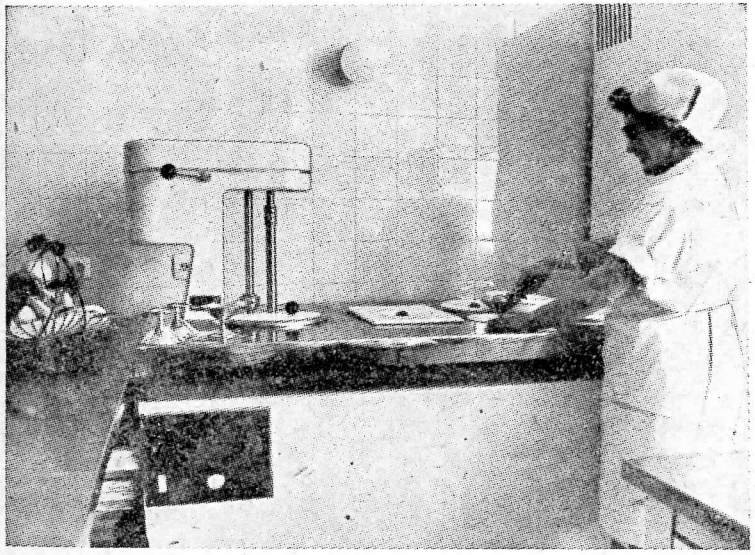
Sl. 26. Kombinirani slastičarski stroj

ELEKTRIČNI STROJ ZA SLADOLED

Stroj za sladoled ima svaka obrtna slastičarnica kao i velike kavane i restauracije. Sastoji se od motora, posude i miješalice. U posudu se nalije smjesa za sladoled i pusti se motor u pogon. Motor okreće posudu i miješalicu, koja se nalazi u sladolednoj smjesi. Oko posude nalaze se cijevi za hlađenje. Lopatica, koja je pričvršćena u posudi, obire smjesu koja se ledi na posudi, tako da iz tekuće smjese nastaje uvijek novi sladoled i miješa se s onim koji je već napravljen.



Sl. 27. Električni stroj za pravljenje sladoleda s unutrašnjim motorom



Sl. 28 Električni stroj za pravljenje sladoleda s vanjskim motorom

Prijašnji strojevi, kakvih kod nas ima još i danas, umjesto cijevi za hlađenje imaju led.

RUČNI STROJ ZA SLADOLED

Manje kuhinje imaju ručni stroj za pravljenje sladoleda.

Taj se stroj sastoji od kablića s ledom, posude za sladolednu smjesu i ručne naprave za okretanje .

Ima i malih strojeva s električnim pogonom.

Restauracije u SAD imaju i poseban stroj za pravljenje leda u kockama. Kod nas, u nedostatku ovakvih strojeva, može se led u kockama praviti u frižideru.

UNIVERZALNI KUHINJSKI STROJ

Manje kuhinje mogu umjesto više posebnih strojeva imati jedan takozvani univerzalni stroj, koji može vršiti više funkcija.

Stroj je tako sastavljen da se na njemu mogu mijenjati razni dijelovi, koji imaju svaki svoju zadaću. Tako postoji poseban alat za protiskivanje, alat za gnječenje, nož za rezanje krumpira, mrkve i sl., nož za rezanje mahuna, ribež za suhi sir, ribež za sirovi krumpir, nož za rezanje luka itd. Stroj može, dakle, poslužiti za protiskivanje juha, variva i umaka, može mljeti suhi kruh i sijati mrvice, rezati meso u raznim debljinama, tući snijeg od bjelanaca, mljeti orahe, mijesiti tijesto, tući slatko vrhnje, sjeckati (faširati) meso itd. Ukratko takav univerzalni stroj zamjenjuje sve ostale strojeve u kuhinji. Upotrebljava se u domaćinstvima i malim kuhinjama.

APARAT ZA KUHANJE EKSPRES-KAVE

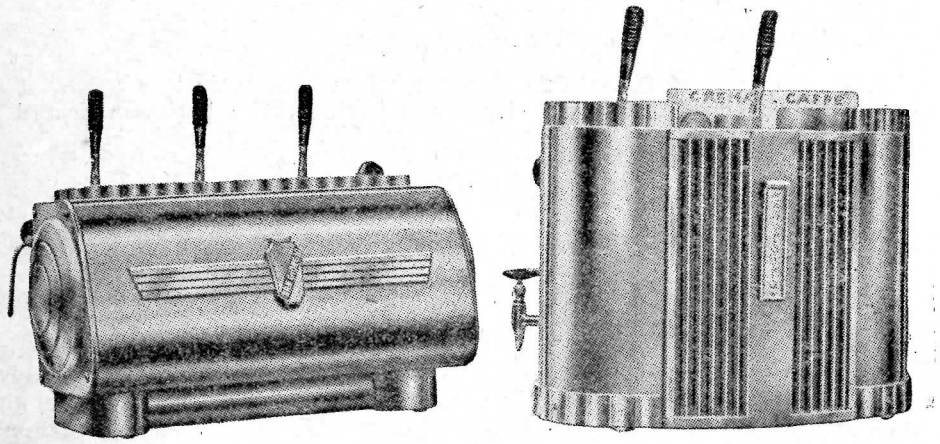
U ugostiteljskim radnjama s velikim prometom (osobito u bifeima) od najveće je važnosti aparat za kuhanje ekspres-kave. Ti su aparati najviše poznati pod imenom »Espresso«, jer su takvi aparati izvezeni iz Italije pod tim imenom.

Aparat za kuhanje ekspres-kave sastoji se uglavnom od tri dijela, tj. od kotla za vodu, manometra i slavina. Kotao je izravno spojen s vodovodnom cijevi. Na aparat je pričvršćena mala cijev koja pokazuje visinu vode u kotlu. Voda u kotlu grije se plinom ili električnom energijom i stvara paru. Tlak pare u kotlu može se regulirati ispusnim sigurnosnim pipcem. Koliki je pritisak pare, pokazuje manometar. Obično se dopušta pritisak od pola atmosfere.

Aparat može imati jednu ili više slavina, ispod kojih se nalazi pokretna posuda, u kojoj je fino sito. Na sito se zaspe žlicom odmjerena količina samlje-

vene kave, posuda se utakne ispod slavine, slavina se otvori, a voda počinje kapati na kavu. Kavu i vodu tjera kroz sito vodena para, pa kroz pipac na donjoj strani posude izlazi kuhana kava i kaplje u zdjelicu. Na aparatu se nalazi više pipaca, tako da se najedanput može puniti više šalica.

Taj se aparat može upotrijebiti i za kuhanje čaja, mlijeka, kakaa, čokolade itd. na taj način da se iz aparata ispusti kroz slavinu samo vruća voda, odnosno vruća para. Moderniji tipovi imaju katkad i ugrađenu pržilicu za kruh (toast).



Sl. 29. Aparati za kuhanje kave »Espresso«

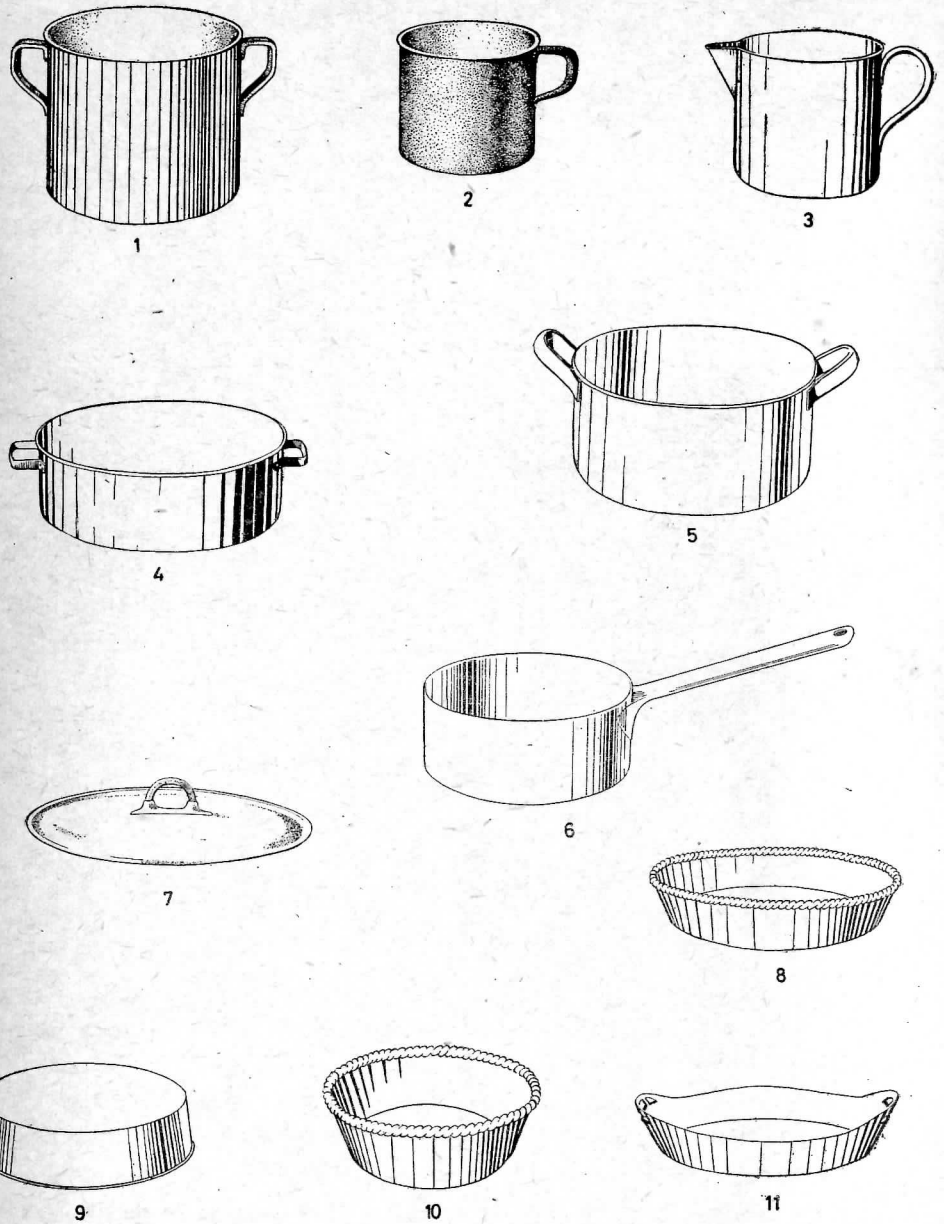
KUHINJSKO POSUĐE I PRIBOR

Kuhinjsko posuđe izrađuje se od željeza, nikla, aluminija, bakra, kroma i srebra. Posuđe od željeza najčešće je emajlirano. Najbolje je kuhinjsko posuđe (lonci i kotlovi) od bakra, jer može izdržati najvišu temperaturu i jer je bakar jako dobar vodič topline. No iz razloga što su bakreni spojevi otrovni mora se bakreno posuđe kalajisati (pocinčati). To je jedino nezgodno svojstvo bakrenog posuđa. Zbog toga ga treba povremeno isključiti iz upotrebe i nanovo pocinčati (jer se cink, kalaj, s vremenom istroši) odnosno uopće isključiti iz upotrebe u ugostiteljskoj kuhinji.

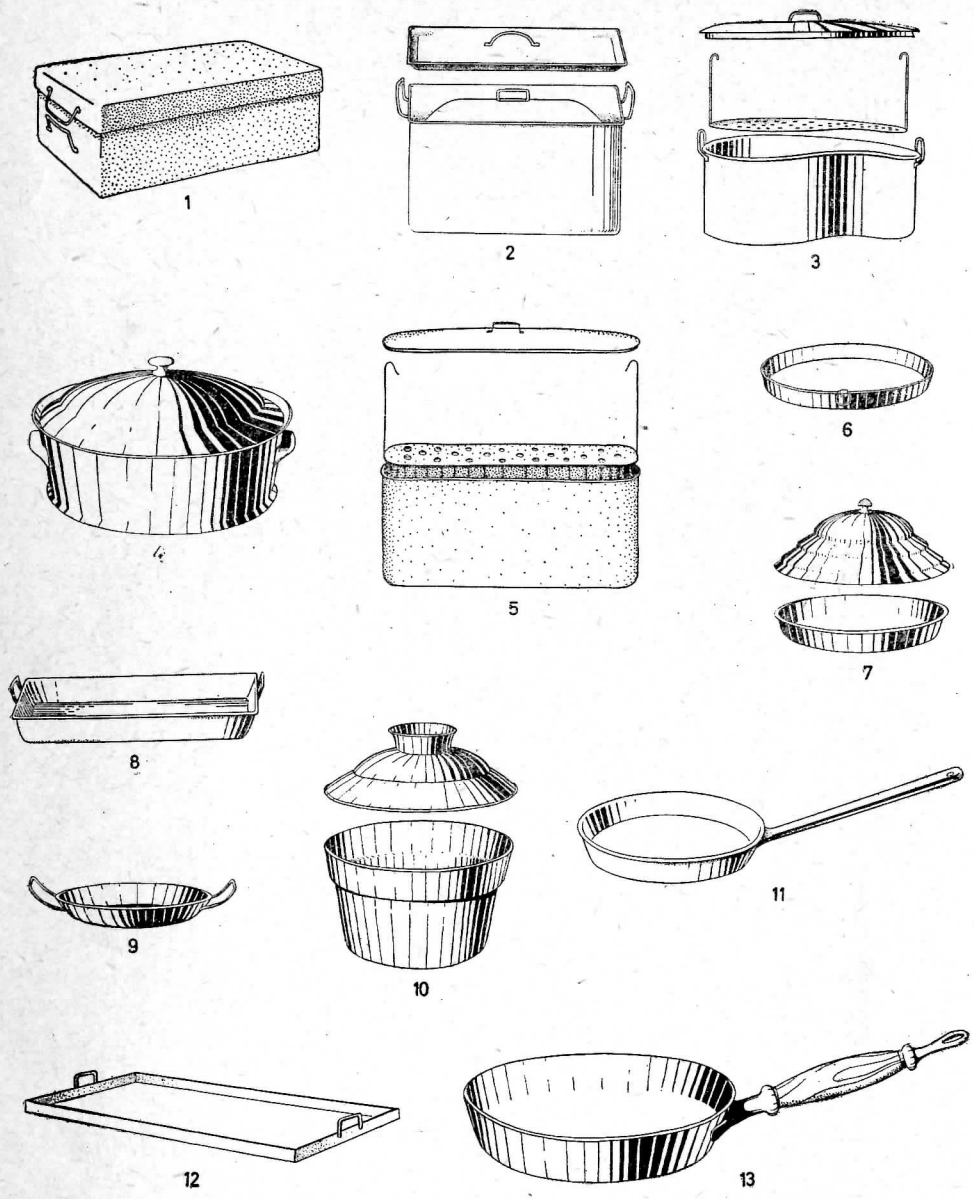
Nikal je također dobar metal za kuhinjsko posuđe, ali je preskup, pa se takvo posuđe malo upotrebljava.

U posljednje vrijeme kuhinjsko se posuđe mnogo pravi od aluminija. Za ugostiteljsku kuhinju ono se ne preporučuje, jer s vremenom dobiva rupice i pore, pa se ne može održavati najčišće.

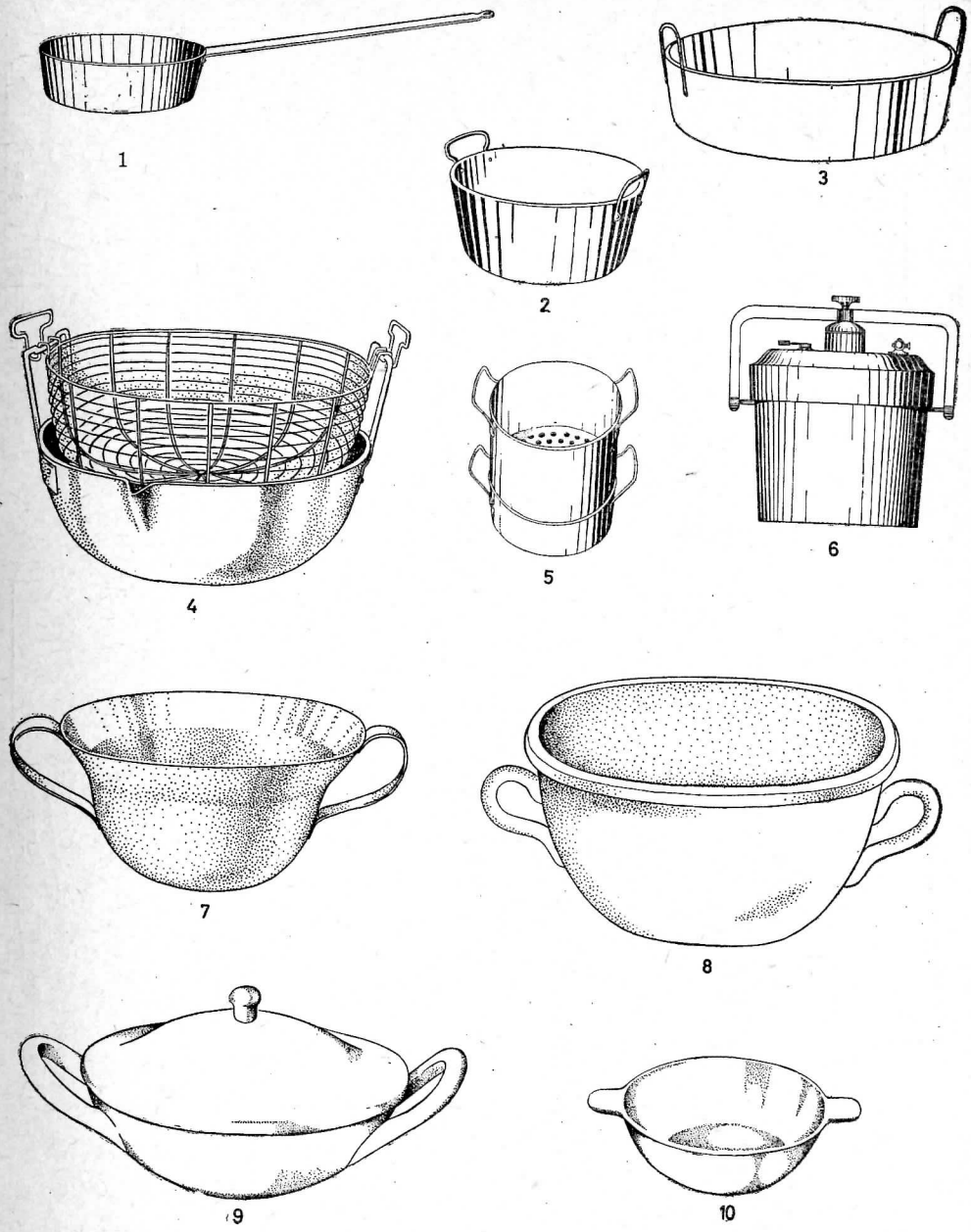
Ima, međutim, danas već i vrlo dobrih aluminijskih legura od kojih se pravi vrlo postojano kuhinjsko posuđe, koje sve više susrećemo u novim suvremenim kuhinjama.



1. Lonac s ušicama; — 2. Lonac s ušicom; — 3. Lončić s kljunom; — 4. Plitka šerpenja; — 5. Duboka šerpenja; — 6. Šerpenja s drškom; — 7. Poklopac; — 8. Zdjela za gratiniranje; — 9. Zvono; — 10. Zdjela za nabujak; — 11. Ovalna zdjelica za jaja

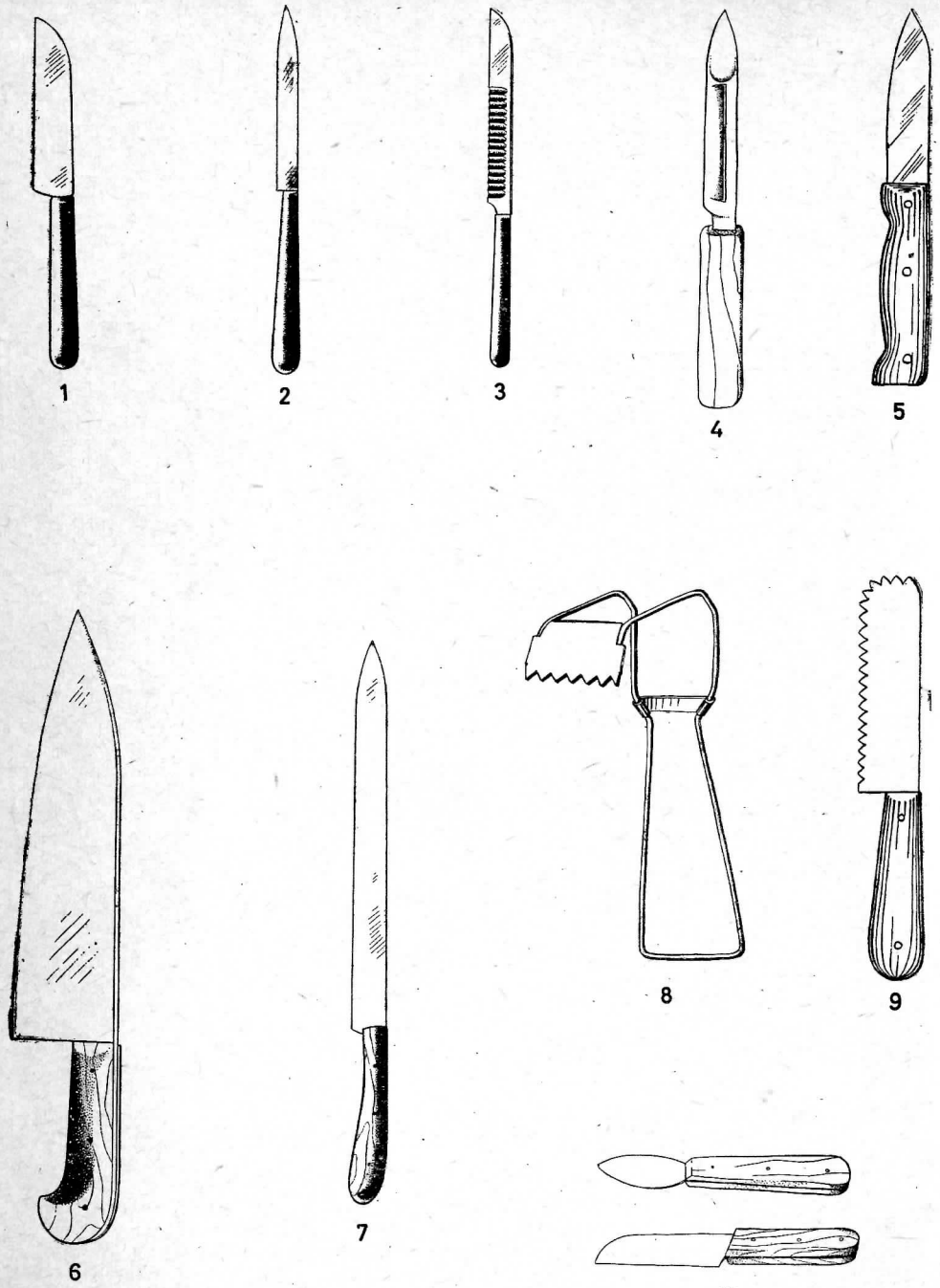


1. Posuda za pirjanje; — 2. Posuda za šparge; — 3. Posuda za šunku; — 4. Pečenjara; — 5. Posuda za ribe; — 6. Okrugla tepsija; — 7. Sahan; — 8. Emaljirana tepsija; — 9. Tava s ušicama; — 10. Tendžera; — 11. Plitka tava; — 12. Limena tepsija; — 13. Duboka tava



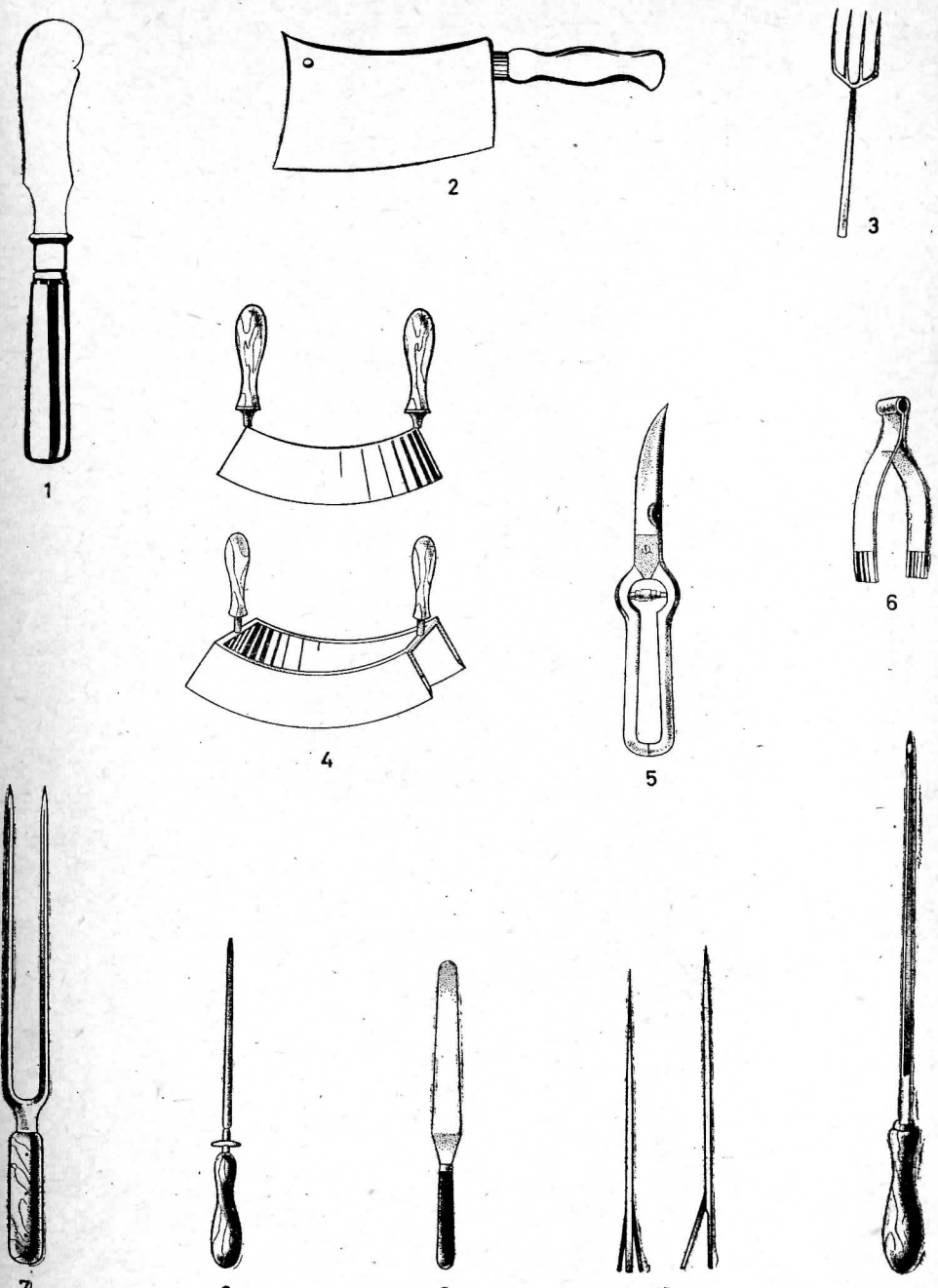
1. Tiganj s drškom (za bifteke); — 2. Tiganj s ušicama; — 3. Tiganj za prženje; — 4. Kotlić za prženje s uloškom; — 5. Lonac za kuhanje u pari; — 6. Papenov lonac; 7. Velika emaljirana zdjela; — 8. Velika porculanska zdjela; — 9. Zdjela za priloge; — 10. Zdjelica za priloge

KUHINJSKI NOŽEVI

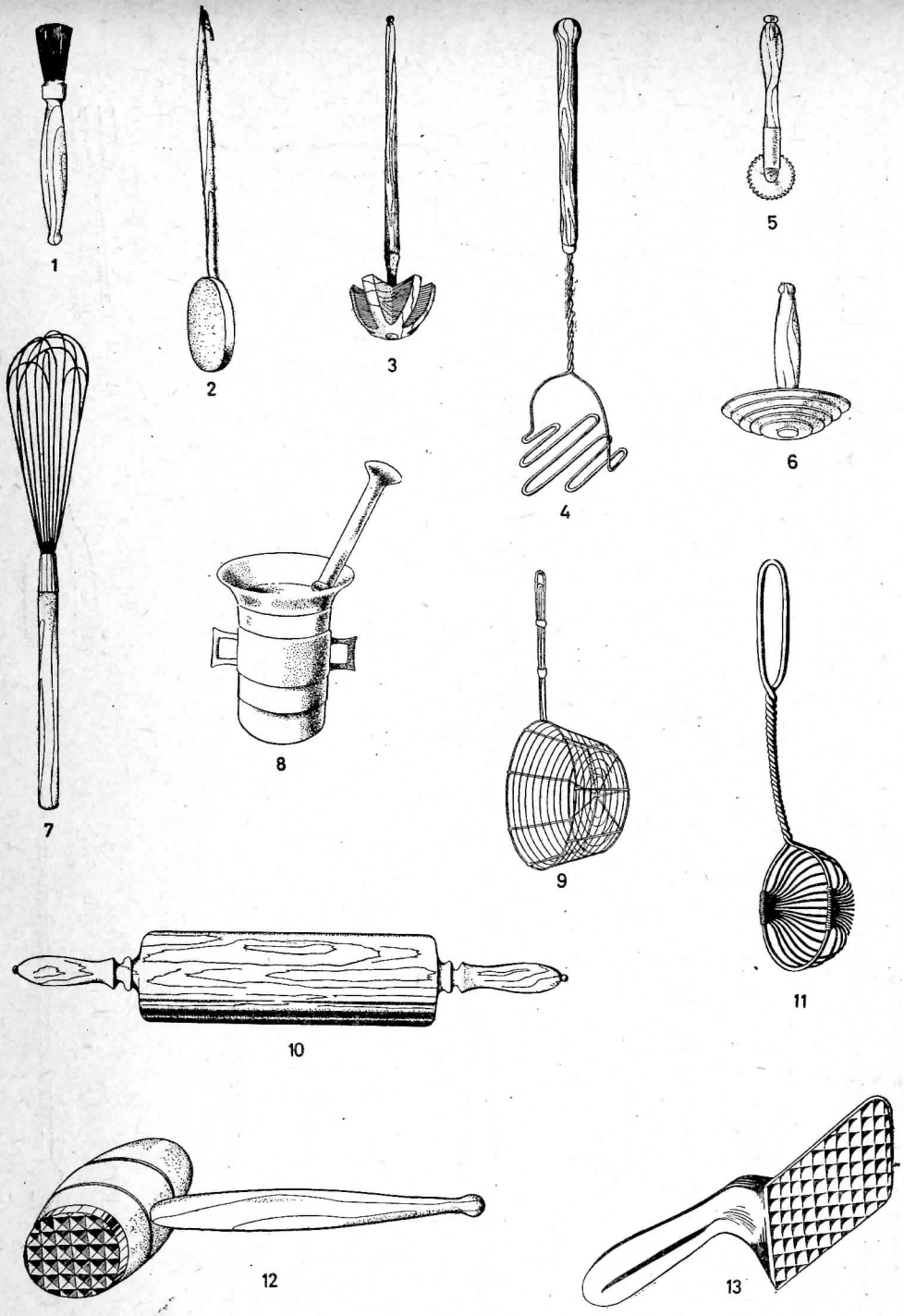


1. i 2. Noževi za čišćenje povrća; — 3. Nož za dresiranje; — 4. Nož za ljuštenje krumpira; — 5. Nož za vađenje kostiju; — 6. Nož za sječenje mesa; — 7. Nož za rezanje šunke; — 8. Ljuštilo za ribe; — 9. Nož za ljuštenje riba; — 10. Noževi za otvaranje kamenica

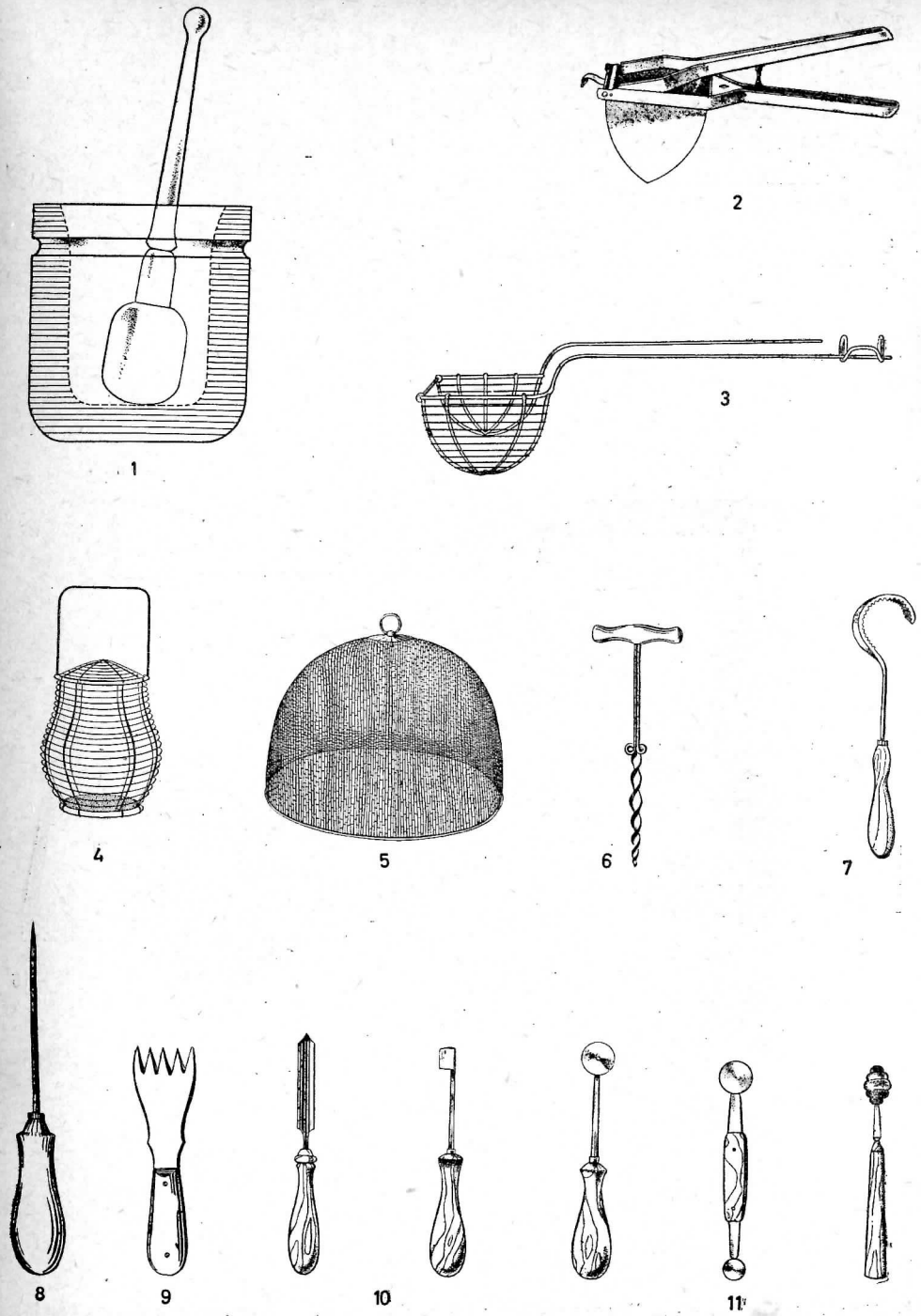
KUHINJSKI ALAT



1. Nož za maslac; — 2. Satara; — 3. Kuhinjska viljuška; — 4. Sjecalica; — 5. Škare za perad; — 6. Štipaljka (pinceta); — 7. Dvokraka kuhinjska viljuška; — 8. Kuharski brus; — 9. Čelična lopatica; — 10. Igle za bridiranje; 11. Šilo za utiskivanje slanine

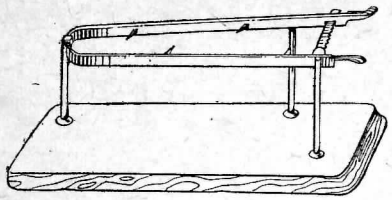


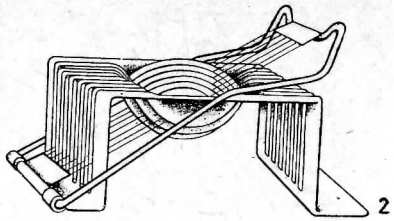
1. Kist; — 2. Miješalica; — 3. Mutilica (mećajica); — 4. Gnječilo za krumpir; — 5. Kovrtač; — 6. Gljiva za protiskivanje; — 7. Šiba; — 8. Mjedeni mužar; — 9. Košarica za prženje krumpira; — 10. Valjak; — 11. Žičana zaimača; — 12. Drveni bat; — 13. Tucalo za meso



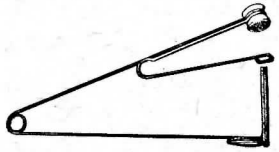
1. Porculanski mužar s tučkom; — 2. Tijesak; — 3. Gnijezdo za prženje krumpira; — 4. Koš za ispiranje salate; — 5. Žičano zvono za pokrivanje hrane; — 6. Svrdlo za bušenje mrkve; — 7. Alat za pravljenje ružica od maslaca; — 8. i 9. Alat za razbijanje leda; — 10. Izrezači za jabuke; — 11. — Bušila za krumpir

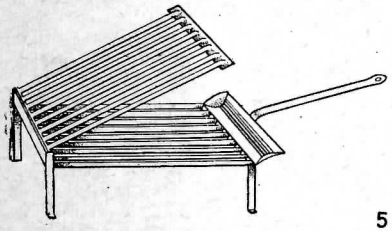
KUHINJSKE SPRAVE

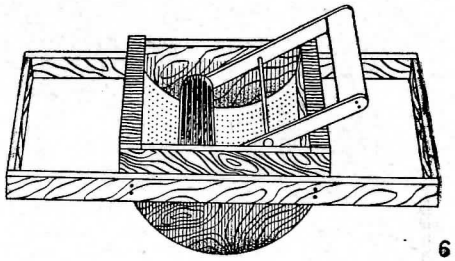

1


2

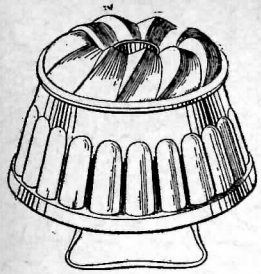
3


4


5

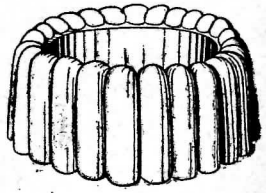

6

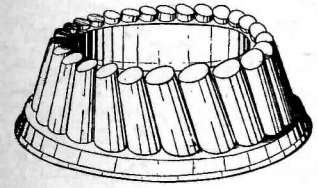
1. Stalak za šunku; — 2. Rezalo za jaja; — 3. Roštilj za prženje kruha i glaziranje; — 4. Sprava za vađenje koštica iz trešanja; — 5. Roštilj za ribe i meso; — 6. Ala

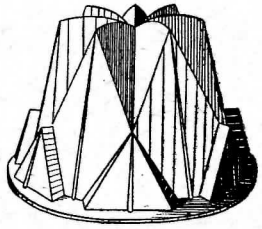

1

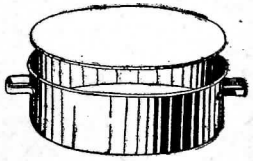
2

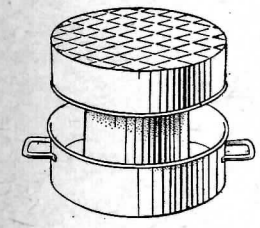
3

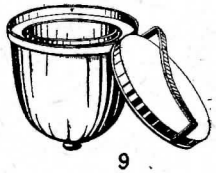

4

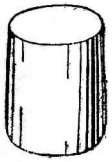

5

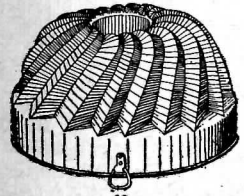

6

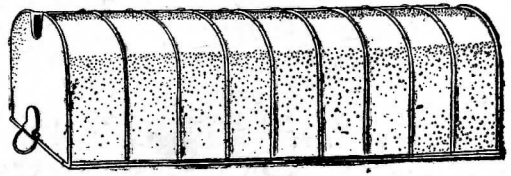

7


8


9


10

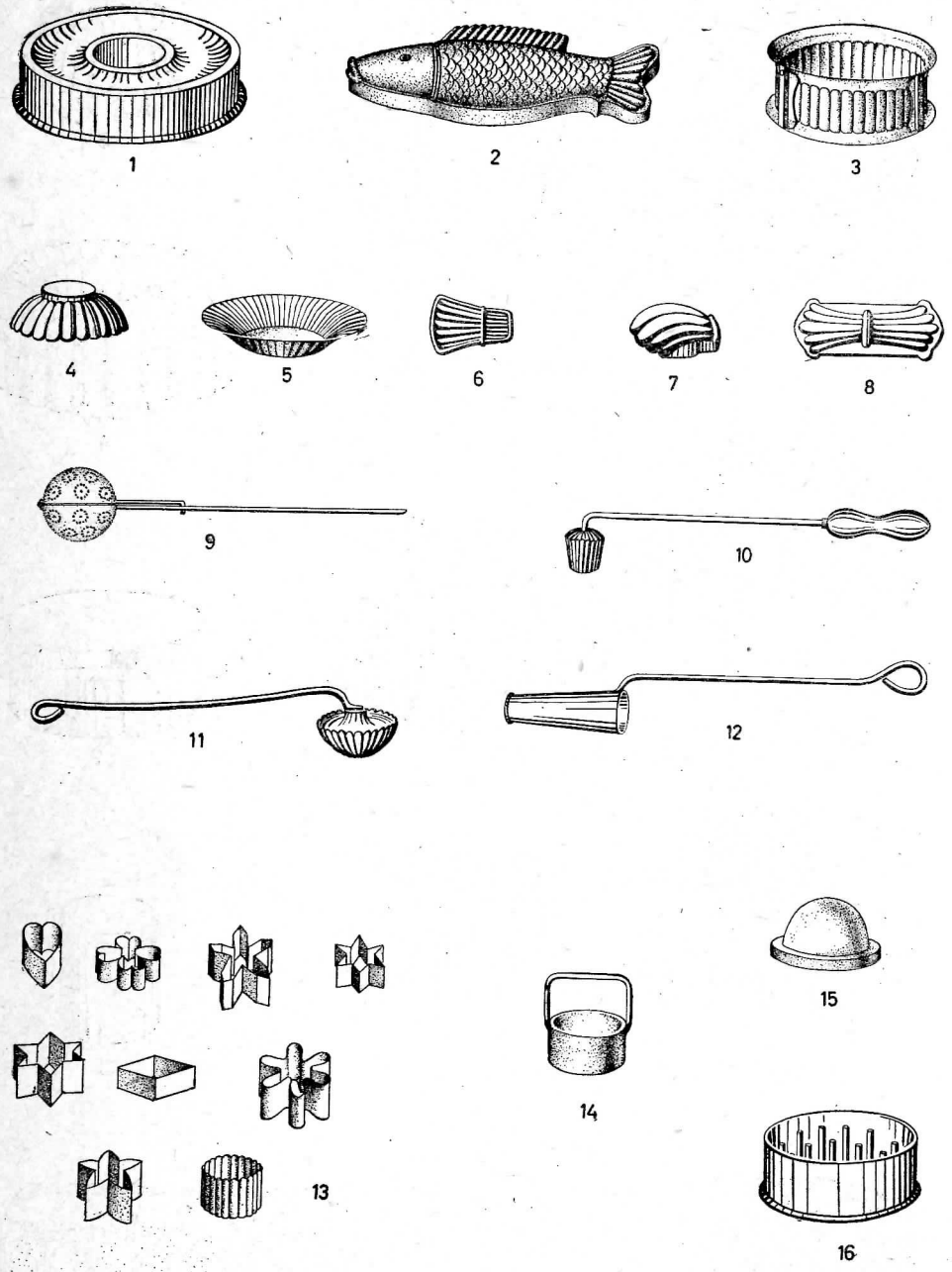

11


12

1. 2. Kalupi za varence; — 3. Mali kalup za varenac; — 4, 5, 6. Kalupi za aspik; — 7, 8. Kalupi za torte; — 9. Kalup za sladolednu bombu; — 10. Kalup za dariole; — 11. Kalup za naduvak; — 12. Rebrasti kalup

Tablica X

KUHINJSKI KALUPI



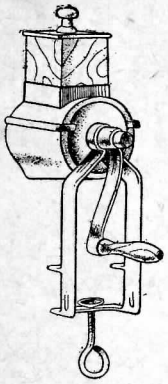
1. Kalup za rižu; — 2. Kalup u obliku ribe; — 3. Kalup za paštete; — 4. do 8. Razni kalupi za kolačiće; — 9. Kalup za žličnjake od snijega; — 10. Kalup za rimske paštete; — 11. Kalup za košarice; — 12. Kalup za uštipke; — 13. Razni izrezači za prhko tijesto; — 14. Izrezač za uštipke; — 15. Kalup za poljupce; — 16. Izrezač za kekse

KUHINJSKE ŠTRCALJKE I RIBEŽI

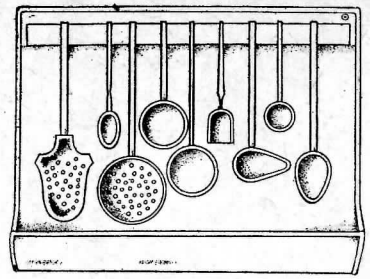
Tablica XI

1. Štrcaljka za ukrašavanje; — 2. Saharometar; — 3. Rezalo za jaja (šestinke); — 4. Štrcaljka za tijesto sa šest oblika; — 5. Vrećica za štrcanje s tuljčićima; — 6. Kotlić za snijeg; — 7. Ribež za krastavce; — 8. do 11. Razne vrsti ribeža (trenica)

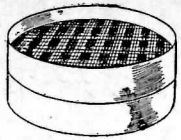
KUHINJSKA CJEDILA I SITA



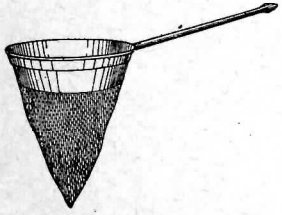
1



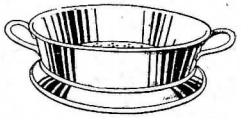
2



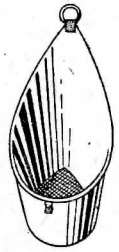
3



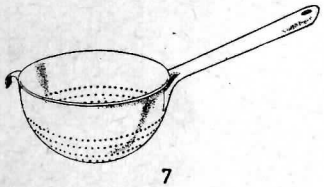
4



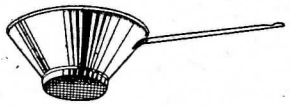
5



6

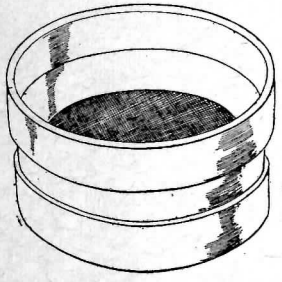


7

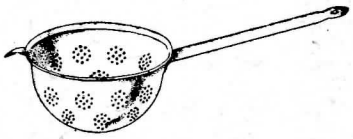


8

9

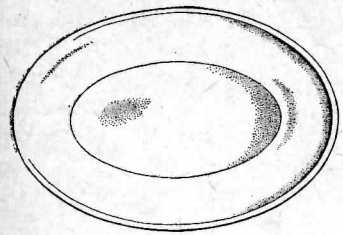


10

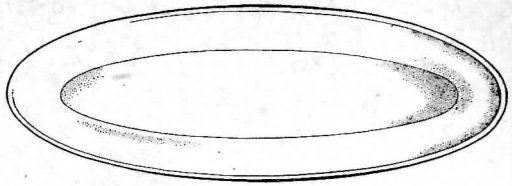


11

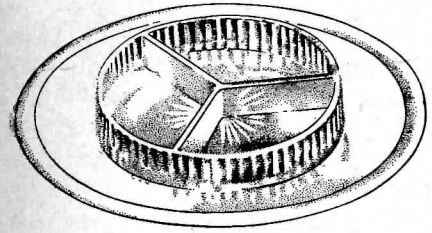
1. Stroj za orahe i kruh; — 2. Razne vrste zaimača; — 3. Sito od strune; — 4. Šiljasto cjedilo; — 5. Cjedilo za povrće; — 6. Cjedilo za mlijeko; — 7 Cjedilo za juhu; — 8. Fino cjedilo za juhu; — 9. Cjediljka za čaj; — 10. Sito s dvostrukom strunom; — 11. Cjedilo za protiskivanje



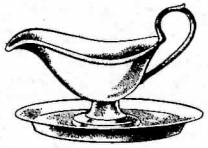
1



2

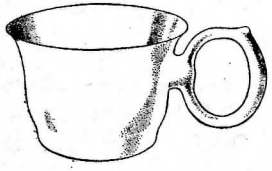


5



3

4



6

7

1. Plitica; — 2. Pladanj za ribu; — 3. Čanak za umak s podloškom; — 3. Čanak za umak bez podloška; — 5. Trodijelna zdjela za salatu; — 6. Šalica za juhu; — 7. Jušnik

U domaćinstvima se najrađe upotrebljava emaljirano posuđe, no u ugostiteljskoj kuhinji ono se nije pokazalo praktičnim, jer pri najmanjem udarcu emalj puca, pa takvo posuđe postaje s vremenom neupotrebljivo. Pranje takvog posuđa je otežano jer se ocaklina može zabosti u ruku. Rupe na emaljiranom posuđu ne daju se popraviti. Kod tog posuđa treba obratiti pažnju da emalj bude uvijek cijel, neoštećen i neispucan, inače mogu sitni komadići emalja zajedno s jelom ući u čovječji organizam i povrijediti sluzokožu u ustima, grlu, želucu ili crijevima, što može imati vrlo opasnih posljedica. Zato treba posuđe s ispucanim emaljom odmah odstraniti iz upotrebe.

U ugostiteljskim kuhinjama sve se više upotrebljava crno posuđe marke »Ideal«, koje je vrlo praktično i otporno.

Umjesto kotlova od nikla mogo se upotrebljavaju kotlovi od željeza koje ne rđa. Takav kotao dade se lijepo čistiti pa je izgledom ljepši od niklastog.

U kuhinji s električnim štednjakom pokazalo se kao najbolje posuđe od silita ili pirita koje je s unutrašnje strane emaljirano. Kod tog posuđa je glavno je da ima jako debelo dno, koje dobro prima toplinu od ploče na štednjaku.

Za pečenje su dobre željezne tave.

Za prigotavljanje velikih riba upotrebljava se poseban kotlić (dugačak za pastrvu, štuku itd., a okrugao za ražu, list i slične ribe), a za kuhanje šunke posuda u obliku šunke. Vidi tablicu II.

Tepsije mogu biti od lima ili su emaljirane. Ima tepsija od lima bez stranica, kao i sa dvije i sa tri stranice. Vidi tablicu II.

Tava ima dvije vrste: teških i laganih. Teške tave služe za prženje riba, a lagane za pečenje jaja, omleta, palačinka itd. Držak tave mora biti zakovan ili zavaren, a ne smije biti pričvršćen zakovicama, jer se zakovice s vremenom rasklimaju. Vidi tablicu II.

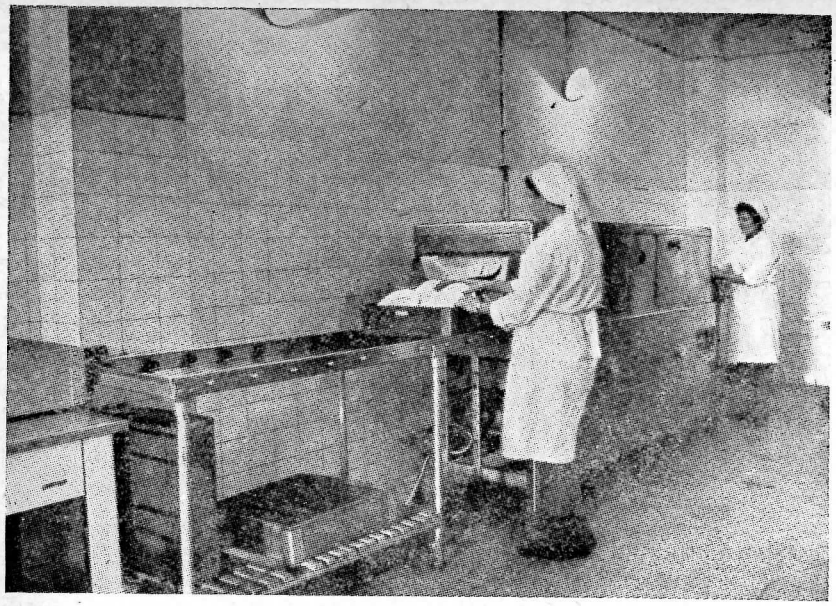
STROJEVI U KUHINJSKOJ PRAONICI

STROJ ZA PRANJE TANJURA

Stroj za pranje tanjura ima tu prednost što se u njemu voda za pranje može ugrijati do temperature koju želimo, dok pri pranju rukama voda može biti vruća samo onoliko koliko perači mogu podnijeti. Za pranje tanjura potrebna je vrlo vruća voda (cca 45°) zato što se njome lakše odstranjuje masnoća nego hladnom vodom. Isto tako i za ispiranje bolja je vruća voda (80—95°) nego hladna. Nakon ispiranja vrućom vodom tanjuri se lakše osuše i zadrže svoj sjaj, a ako je voda vrlo vruća, brisanje potpuno otpada, jer se tanjuri sami osuše.

Stroj za pranje tanjura ušteđuje i radnu snagu, osobito u velikim kuhinjama. Ima strojeva koji peru samo tanjure, a ima i takvih koji mogu prati i drugo posuđe. Voda u tim strojevima može se grijati parom, plinom ili električnom energijom. Strojeva za pranje posuđa ima raznih sistema i veličina. Najpoznatiji su »tornado«, »tahara«, »kreft« i drugi.

Strojevi za pranje tanjura mogu biti jednodijelni i dvodijelni.



Sl. 30. Stroj za pranje tanjura

U jednodijelnom stroju peru se tanjuri samo u jednoj vodi i odmah se ispiru.

U dvodijelnom stroju tanjuri se peru u dvije vode, zatim se ispiru i na kraju još i steriliziraju pod parom od 2 atmosfere.

Voda za pranje dostiže u stroju vrućinu cca 45°, a za ispiranje 80—95°.

U vodu za pranje stavljaju se baktericidna sredstva koja imaju i svojstvo deterdženta, npr. Omnisan, Halamid i dr.

Neki strojevi za pranje tanjura imaju četke, a neki su bez četaka. »Tornado« stroj ima četke koje se okreću i na taj način savršeno očiste tanjure od ostataka masti. »Tornado« može u jednom satu oprati 1500 tanjura. Potrošnja vode iznosi 80—90 l na sat.

STROJ ZA POLIRANJE

Stroj za poliranje srebra upotrebljava se samo u velikim hotelskim poduzećima koja raspolažu većom količinom srebrnog posuđa i pribora. Srebrni pribor, naime, poprima neugodan miris. To se svojstvo ne pripisuje samom metalu, nego potječe od stranih tvari koje pri upotrebi ili inače dođu u doticaj s tim priborom, te se njihov miris tako čvrsto upije u pribor da se običnim sredstvima za čišćenje ne da odstraniti. Ako srebro i bakar dođu u dodir s namirnicama koje u sebi imaju sumpora, kao što su luk, poriluk, češnjak i slačica, stvorit će se na površini metala spojevi koji vrlo neugodno mirišu. Njih je moguće odstraniti samo razrijeđenom solnom kiselinom. To se mora raditi vrlo oprezno.

Srebrno posuđe koje hoćemo polirati u stroju moramo najprije dobro oprati u vrućoj vodi sa sodom, a zatim isprati i poslagati u bubanj stroja za poliranje, gdje se automatski polira.

U manjim poduzećima postoje ručni strojevi za čišćenje (poliranje) jedaćeg pribora.

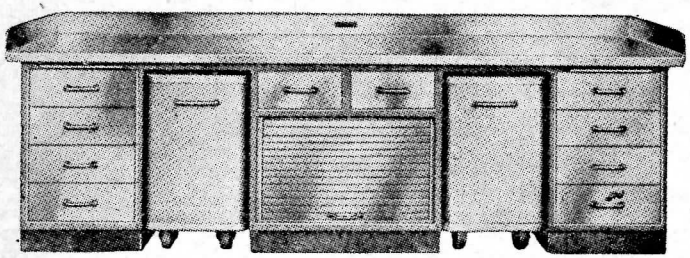
Za pranje i čišćenje srebrnog pribora upotrebljava se specijalna tekućina u koju se srebrni pribor uronjava da bi bio čist. Vidi sliku na str. 85.

KUHINJSKI NAMJEŠTAJ

Prvi je princip dobro i praktično uređene ugostiteljske kuhinje da u njoj ne bude previše raznog namještaja, stolova, ormara, sanduka itd., a ono što je nužno da bude praktično smješteno kako bi se izbjeglo nepotrebno i umarajuće hodanje po kuhinji. Prema tome pri uređivanju kuhinje treba imati na umu dvije stvari: korisnost uređenja i mogućnost održavanja čistoće.

RADNI STOLOVI

Radne stolove treba namjestiti tako da ne smetaju prometu. Kuhinjski su stolovi izrađeni od materijala koji se lako čisti. Radi izvođenja pojedinih tehnoloških operacija stavljaju se na stol manje ili veće drvene daske koje se



Sl. 31. Kuhinjski stol

posebno peru. Pamti, na stolu se ne smije rezati! Reži na daščici! Stolovi ne smiju biti pričvršćeni o zid ili pod, već se moraju dati micati. Svaki stol mora imati jednu ili više ladica i polica u visini 20 cm od poda, ili više pretinaca.

Kuhinja može imati više stolova, već prema svojoj veličini i kapacitetu.

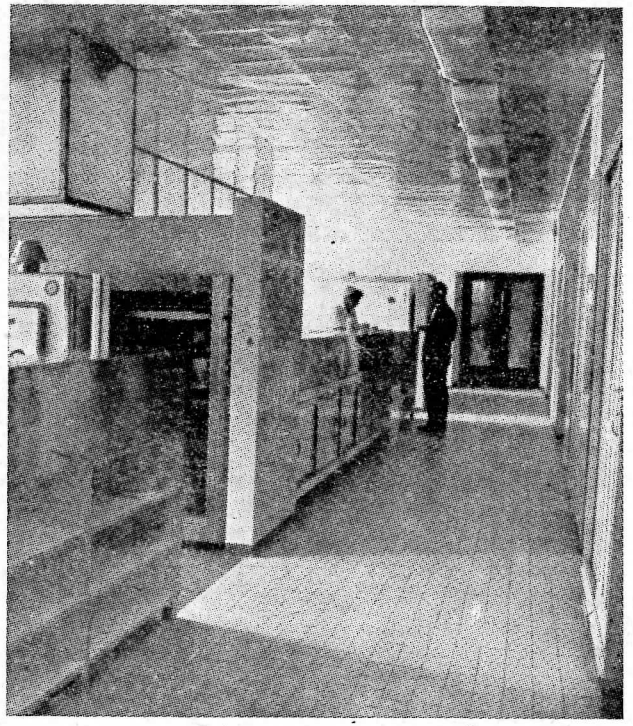
Svaka kuhinja ima i nekoliko malih stolića (hokerla).

REŠO-STOL

Rešo-stol nazvan još topli stol, služi za grijanje tanjura i ostalog stolnog posuđa kao i gotovih jela. Sastoji se od ploče i unutrašnjeg odjeljenja (ormara), a obično je tako građen da s vanjske strane konobari mogu grijati tanjure, dok s unutrašnje strane, tj. sa strane koja je okrenuta prema kuhinji, kuhari griju

plitice i ona jela koja su spremna za donošenje u blagovaonicu, ali ih konobari nisu na vrijeme preuzeli. Da se jela ne ohlade, privremeno se stavljaju u rešo-stol.

Rešo-stol može se grijati parom ili direktno elektrikom, odnosno plinom. Rešo-stol koji se direktno grije plinom ili elektrikom mora imati automatsko iskopčanje da jela koja su u njemu ne bi zagorjela, odnosno da tanjuri ne bi popucali. U rešo-stolu treba držati vruću vodu da bi zrak u njemu bio vlažan,



Sl. 32. Rešo-stol u kuhinji hotela Esplanade Intercontinental u Zagrebu

kako se pečenje ne bi previše isušilo i da bi ostalo tečno dok se ne odnese na stol do gosta.

U nedostatku rešo-stola jelo se može grijati i u običnoj pećnici.

POSUĐE ZA USLUŽIVANJE

Iako s posuđem za usluživanje (serviranje) imaju najviše posla konobari, i kuhari moraju biti upoznati s vrstama i osobinama tog posuđa.

Za nošenje jela na stol upotrebljava se raznovrsno posuđe. Ono može biti od porculana, poluporculana, srebra, keramike, bakra ili vatrostalnog stakla.

Budući da je porculansko posuđe skupo, u manjim ugostiteljskim poduzećima upotrebljava se porculan slabije vrste — drugorazredne. Velika ugostiteljska poduzeća za svoje potrebe naručuju specijalno stolno posuđe izravno iz tvornice u raznoj izradbi, a često i s inicijalima hotela ili restauracije. Kod porculana moramo računati s visokim postotkom loma. Bolje vrste porculanskog posuđa upotrebljavaju se pri usluživanju à la carte [a la kart] (po jelovniku) ili à part [a par].

Za table d'hôte [table dot] upotrebljavaju se najčešće srebrne plitice i pladnji, jer su veliki porculanski pladnji i plitice preteški, i jelo se na njima brže ohladi. Srebrno se posuđe ne smije zagrijavati na pločama ili u grijalu. Ako ga želimo ugrijati, moramo ga metnuti na krpu koju stavimo na rešo-stol.

Za fino usluživanje postoje srebrni pladnji s uloškom od porculana ili stakla kao i srebrne plitice sa zdjelicama. Te se zdjelice izrađuju od pečene gline, prepečenog porculana, vatrostalnog stakla ili od metala. U tu vrstu spadaju i takozvane »kokote«, koje se upotrebljavaju za usluživanje ragua, nekih juha, divlje peradi i divljači itd. Nadalje ovamo spadaju i zdjelice za slatka jela i jela od jaja koje se mogu grijati u toploj kupki (bain-marie).

Za usluživanje à la carte pogodne su ovalne zdjelice od porculana i poluporculana.

U nastojanju da jelo dođe što toplije na stol negdje se uslužuje u metalnim (srebrnim) zdjelicama zvanim »timbale«.

Osobito je praktično vatrostalno posuđe, koje se također može upotrijebiti za usluživanje. Rado se upotrebljava jer se u njemu može nositi i najtoplije jelo. Jelo u tom posuđu ostaje duže vremena vruće. Osim toga ono je praktično i zbog toga što se u njemu jelo može i prigotoviti i uslužiti (npr. jaja na oko), pa se preporučuje osobito kuhinjama s malim prometom. Od vatrostalnog stakla izrađuju se zdjele, tanjuri, sahani, tendžere itd.

Za pokrivanje gotovih jela prilikom usluživanja upotrebljavaju se duboki metalni (srebrni) poklopci ili zvona (cloche) [kloš], koji se prethodno moraju ugrijati na rešo-stolu. Vidi tablicu I.

IV DIO

KUHINJSKO OSOBLJE

Kuhinjsko se osoblje sastoji od stručnog i nestručnog osoblja. Među stručno kuhinjsko osoblje spadaju kuhari, slastičari i mesar, a među nestručno perači, čistači i čistačice. Nestručno osoblje može nakon propisanog praktičnog rada u kuhinji polagati ispit i tako se osposobiti za polukvalificiranog radnika ugostiteljske struke. To su zanimanja: slastičar(ica), kavanski kuhar(ica), pomoćni kuhar(ica), ćevabdžija i perač(ica) posuđa.

Radna mjesta u kuhinji ustanovljuju se prema veličini poduzeća, odnosno kuhinje.

Manje ugostiteljske kuhinje imaju kod nas ekipe sastavljene po bečkom uzoru. Svaka ekipa broji najviše 6 osoba, tj. 12 u obje smjene. Ekipe se smjenjuju svakih 8 sati. Jedna radi od 7 do 15, a druga od 15 do 23 sata. Svaka se ekipa sastoji od jednog samostalnog kuhara ili kuharice, jedne ili dvije kuharice, dvije peračice i jednog učenika. Naveče radi i ćevabdžija.

Srednje velika kuhinja zapošljava 12 do 30 osoba u obje smjene. Tu su glavnom kuharu dodijeljeni jedan do dva pomoćnika (commis de cuisine), poseban slastičar, mesar, salatarica, dva do tri učenika i potreban broj perača posuđa i čistačica povrća.

KUHINJSKA BRIGADA

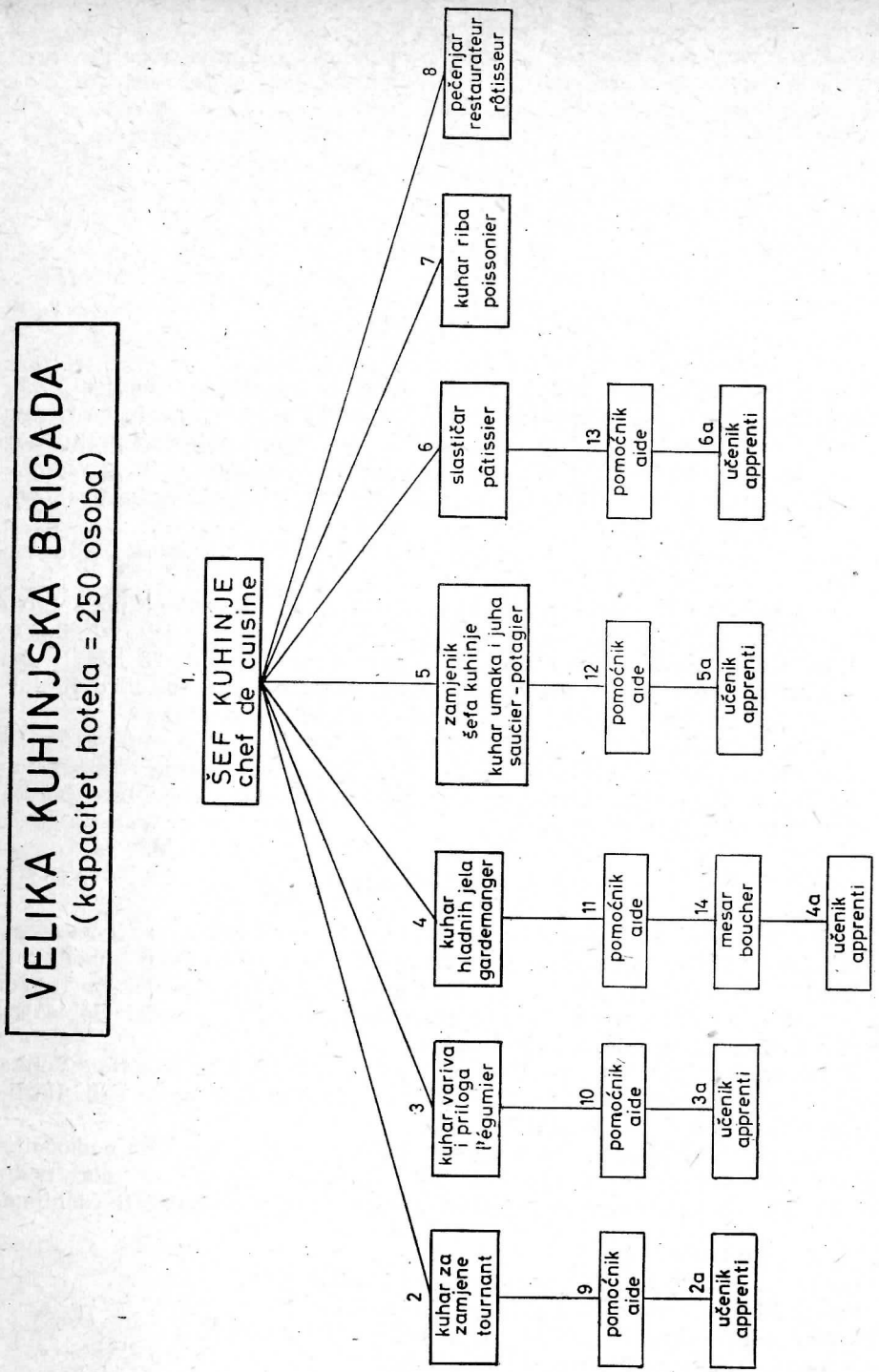
Velike ugostiteljske kuhinje imaju raspored radnih mjesta po francuskom, tj. brigadnom sistemu. Svako radno mjesto (partiju) vodi poseban kuhar, koji se naziva šef partije (chef de partie). Tu dolazi do izražaja poredak po rangu, koji se već udomaćio posvuda kao internacionalan. Takav poredak uobičajen je već u kuhinjama s najmanje šest kuhara.

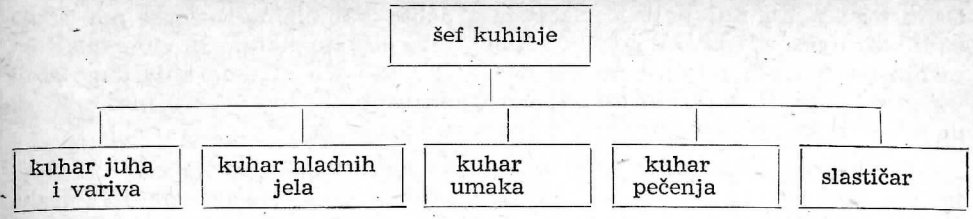
Kuhinjsko osoblje u takvoj kuhinji sačinjava **kuhinjsku brigadu.** Velike kuhinje imaju po dvije brigade, koje se izmjenjuju svakih osam sati. Razlikujemo malu i veliku kuhinjsku brigadu.

Kuhar umaka ujedno je zamjenik šefa kuhinje. Kuhar koji ima pomoćnika ili učenika jest šef partije. Što je u kuhinji veći promet, to se i rad mora podijeliti na više partija, odnosno pojedine partije moraju se pojačati osobljem.

To osoblje može biti:

mesar — kad se podijeli posao kuhara hladnih jela;
kuhar riba — kad se podijeli posao kuhara umaka;
kuhar juha — kad se podijeli posao kuhara juha i variva;
pekar — kad se podijeli posao slastičara;





Mala kuhinjska brigada

zamjenik šefa kuhinje — kad se podijeli posao šefa kuhinje (obično je to kuhar umaka);

kuhar za restauraciju — gdje su ostale partije potpuno zaokupljene prigotavljanjem jela po meniju;

dijetni kuhar — gdje se prigotavljaju dijetna jela;

kuhar za osoblje — u onim kuhinjama koje moraju kuhati za veći broj vlastitog osoblja;

kuhar zamjenik — koji zamjenjuje ostale kuhare u dane njihova odmora ili odsutnosti, ili kad je koje radno mjesto preopterećeno poslom;

sladoledar — kad se podijeli posao slastičara;

kuhar kave — u radnjama gdje je velik promet kavom.

Kuhar za restauraciju mora biti svestran. On prigotavlja jela po narudžbi. Kuhar zamjenik mora poznavati posao svih partija.

Posebnog sladoledara imaju velika ugostiteljska poduzeća, gdje je promet sladoledom velik.

Kuharu kave podređeno je kuhinjsko osoblje u onim kuhinjama gdje je uposleno više kuhara ili kuharica kave, npr. u velikim kavanama.

Prema načinu poslovanja i potrebi dodijeljuju se pojedinim partijama pomoćnici često i do pet njih, a označuju se po rangu kao I, II, III pomoćnik (commis) [komi] itd. Svaka partija mora imati bar jednog učenika.

Gdje se pretežno jede po jelovniku i gdje često po nekoliko sati dolaze u kuhinju narudžbe raznih jela postoji poseban službenik-izvikivač (annonceur [anonser]). On prima narudžbe od konobara i dovikuje ih u kuhinju tako dugo dok mu dotični šef partije ne odgovori da je razumio narudžbu. On ujedno nadzire i pravovremeno izdavanje naručenog jela.

U malim kuhinjama taj posao vrši šef kuhinje ili njegov zamjenik, a u nekima kuhinjska blagajnica.

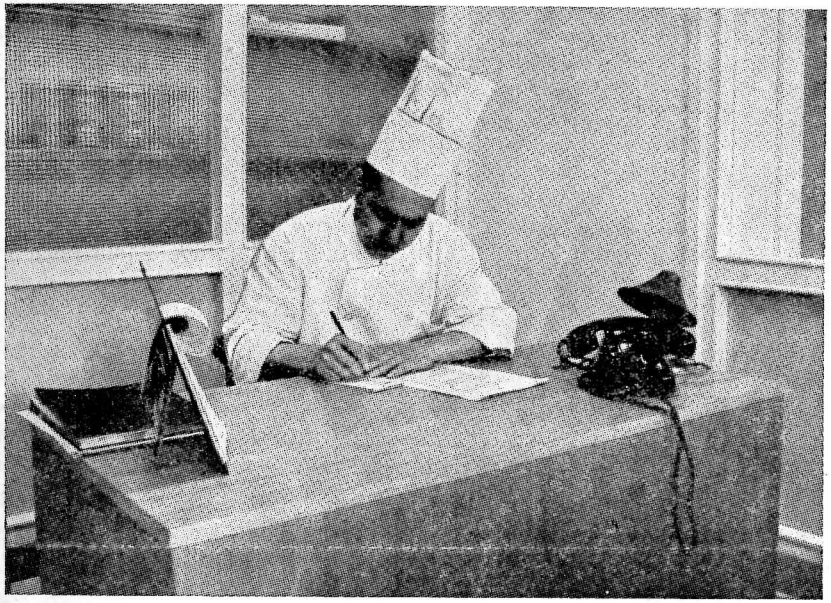
U najmodernijim kuhinjama nalozi i narudžbe prenose se megafonom.

ŠEF KUHINJE

Šef hotelske ili restauracijske kuhinje stoji na čelu cjelokupnog kuhinjskog osoblja. On mora biti stručno potpuno naobražen, mora imati veliku praksu, a osim toga i ispit za visokokvalificiranog radnika ugostiteljske struke (majstora). U malim i srednjim ugostiteljskim kuhinjama mora imati spremu kvalificiranog kuhara. Šef kuhinje mora biti energičan, ozbiljan, marljiv i dobrih živaca, mora imati smisao za red i čistoću, profinjen ukus i razvijen osjećaj odgovornosti, a prema svojim suradnicima mora biti strog i pravedan.

Osim toga mora biti praktičar, esteta i dobar kalkulant. Dužnost mu je da vodi takvo gospodarstvo u kome će gubici robe biti što manji. On mora znati od raznih neprodanih jela prigotoviti novo i ukusno jelo. Hrana koja dugo stoji već pripremljena, naročito ostavljena hrana na tanjurima gostiju ne može se upotrijebiti za ponovo priređivanje jela (sarme, punjene paprike i sl.).

O njegovoj sposobnosti ovisi dobar glas ugostiteljskog poduzeća. Prilikom sastavljanja jelovnika mora surađivati sa šefom sale i direktorom. On treba da bude obaviješten o zahtjevima gostiju, treba da vodi računa o dnevnim tržnim cijenama i da usklađuje cijene jela s troškovima proizvodnje. Uputno je da se pri sastavljanju jelovnika i menija šef kuhinje posavjetuje i sa šefovima partija.



Sl. 33. Šef kuhinje

U velikim kuhinjama šef kuhinje ne kuha, već samo izdaje naloge i nadzire i upravlja cijelim kuhinjskim poslovanjem. Ako se dogodi da nema koga kuhara, a nema ni kuhara za zamjenu, on će sam preuzeti ispražnjeno mjesto u partiji.

Ako u kuhinji ima kuharskih učenika, on ih mora poučavati i kontrolirati njihov rad, jer je za njihovo obrazovanje on odgovoran.

Specijalne su dužnosti šefa kuhinje:

1. sastavljati jelovnike i menije, koje mora predložiti direktoru na odobrenje;
2. voditi knjigu menija;

3. odobravati trebovanja za nabavu živežnih namirnica i ostalog materijala potrebnog kuhinji. U malim i srednjim kuhinjama trebovanje piše sam šef kuhinje i predaje ih ekonomu;
4. pregledati osobno svu robu koja dolazi u kuhinju s obzirom na njezinu kvalitetu. Provjeravanje kvalitete i samo primanje robe može povjeriti svom zamjeniku ili kojoj drugoj osobi;
5. vršiti podjelu rada u brigadi i partijama;
6. davati kuharima potrebne upute za rad i prigotavljanje jela;
7. brinuti se da sva jela budu ukusna i estetski uređena, tj. pravilno raspoređena na pliticama;
8. brinuti se za ishranu kuhinjskog i ostalog osoblja koje se hrani u njegovoj kuhinji;
9. voditi nadzor nad redom i čistoćom u kuhinji i kuhinjskim nusprostorijama;
10. nastojati da u kuhinji vlada mir i red za vrijeme poslovanja. Svaku buku i prepirku mora odmah prekinuti;
11. voditi nadzor nad radom domaćice i kuhinjske blagajnice;
12. voditi nadzor nad stručnom i pravilnom upotrebom kuhinjskih strojeva i aparata te brinuti se o njihovu urednom održavanju;
13. sve više težiti za racionalizacijom rada;
14. pratiti kulinarsku literaturu te nastojati da u svojoj kuhinji primijeni moderne tekovine kuhinjske tehnike;
15. nakon svakog obroka, osobito naveče, pregledati popise neprodanih jela i nastojati da ta jela što bolje iskoristi.

Na kraju ističemo da je šef kuhinje zaposlen u službi prehrambenog poduzeća i kao šef vodi i nadzire sav produkcioni proces. Kako dobar glas poduzeća ovisi o dobroj ili lošoj hrani, od izvanredne je važnosti da je šef kuhinje dobro školovan i naobražen kuhar.

Od velike je važnosti i to da šef kuhinje vlada francuskim jezikom, jer na tom jeziku postoji mnogobrojna kulinarska literatura i jer je francuski jezik jezik menija.

KUHAR UMAKA

Kuhar umaka je ujedno zamjenik šefa kuhinje, i kad je šef kuhinje odsutan, zastupa ga u svim njegovim dužnostima i pravima. Kuhar umaka dužan je da prigotavlja temelje (fondove) i umake. On daje kuhinji ton. Jedan Francuz je rekao za kuhara umaka: »Kuhar umaka je kemičar, genij, stvaralac i kamen temeljac dobre kuhinje.«

Njegove su dužnosti:

1. svako jutro, odnosno kad nastupi službu, pregledati jelovnik i ispisati sve što se na njega odnosi, tj.

a) jela koja mora potpuno dovršiti, kao što su umaci, riblja i mesna jela i ostala kod kojih umak ima glavnu ulogu, npr. ragui, ujušak i sl. On pravi i nadjeve od mesa i riba;

b) umake koje treba skuhati za druge kuhare, npr. za kuhare hladnih jela ili kuhara pečenja;

2. sastaviti trebovanje živežnih namirnica i predati ga šefu kuhinje;
3. naveče sastaviti popis neprodanih jela i predati ga šefu kuhinje;
4. sastaviti popis neutrošenih živežnih namirnica i predati ga šefu kuhinje ili osobi koja vodi »promet i zaključno stanje«.

KUHAR HLADNIH JELA

Njegove su glavne dužnosti prigotavljanje hladnih jela i upravljanje hladnjačom i električnim hladionicima. Ako nema mesara, on se brine za pripremu sirovog mesa, ribe, kobasica i hladetine i izdaje ih pojedinim odjeljenjima ili partijama, odnosno konobarima.

Sl. 34. Kuhar hladnih jela uz frižider hladne kuhinje

On mora znati kako se siječe meso, i poznavati pravila konzerviranja hrane i živežnih namirnica. Kuhar hladnih jela vodi nadzor nad čistoćom u hladnjači, hladionicima i basenu za ribe.

On pravi i majonezu i uređuje plitice s hladnim narescima.

Njegove su dužnosti:

1. čim nastupi službu, mora pregledati jelovnik ili meni i ispisati ono što se odnosi na njega i to pripremiti;

2. sastaviti trebovanje živežnih namirnica i ostale potrebne robe i predati ga šefu kuhinje;
3. preuzeti meso, divljač, perad, ribe, jaja i sve smjestiti u hladnjaču, odnosno hladionike. U hladnjači treba svježe meso, koje je tek stiglo staviti straga, a staro naprijed;
4. izdati šefovima partija meso i druge namirnice koje se čuvaju u hladnjači ili hladioniku;
5. svako veče sastaviti popis neprodanih jela;
6. svako veče sastaviti popis neutrošenih namirnica i robe i to predati radi obračuna osobi koja vodi »promet i zaključno stanje«, odnosno samom šefu kuhinje.

Na kraju napominjemo da njegove osobine moraju biti: mirnoća, savjestan rad, tačnost i smisao za red i čistoću.

KUHAR JUHA I VARIVA

Kuhar juha i variva mora imati sva svojstva koja se traže od kuhara umaka i kuhara hladnih jela. On mora imati razvijen ukus i poznavati posao ostalih partija. Mora poznavati pravila klasične kuhinje, sastav jušnih temeljaca, pravila sječenja mesa, razne vrste mirodija itd. On se mora zanimati za poslove svih ostalih partija da bi u slučaju potrebe mogao uskočiti kao zamjena na mjesto drugih kuhara.

Njegove su dužnosti:

1. pri nastupu službe proučiti jelovnik i ispisati ono što se na njega odnosi;
2. sastaviti trebovanje potrebnih namirnica i druge robe i predati ga šefu kuhinje;
3. skuhati jušne temeljce (fondove) i sve juhe;
4. preuzeti svježe povrće i dati ga na čišćenje;
5. skuhati potrebna variva, tjestenine (ne slatke), sve garniture i jela od krumpira i jaja;
6. čuvati garniture u hladionicima uz određenu temperaturu;
7. nakon završena posla popisati neprodana jela i predati popis šefu kuhinje;
8. popisati neutrošene namirnice i popis predati šefu kuhinje ili osobi koja vodi »promet i zaključno stanje«;
9. ako ima u svojoj partiji učenika, poučavati ga i brinuti se za njegovo obrazovanje;
10. brinuti se za red i čistoću u svom odjeljenju.

PEČENJAR

Kako mu i samo ime kaže, njegova je dužnost da peče sve vrste mesa (meso stoke za klanje, perad, divljač, ribe). Ukoliko nema posebnog pečenjara za roštilj i ražanj, njegova je dužnost i pečenje mesa na roštilju i ražnju, nadalje prženje krumpira, slanih uštipaka i drugih jela za garniranje. U slučaju potrebe dužan je drugim partijama staviti na raspolaganje potrebne friture npr. kuharu juha i variva prženi krumpir.

Ako je kuhar pečenja mlad ili bez veće prakse, sječenje mesa može preuzeti šef kuhinje ili kuhar umaka, jer su oni stariji i iskusniji te imaju veću praksu. To čini zato što se pri pravilnom sječenju mesa mogu postići velike uštede.

Njegove su dužnosti:

1. pri nastupu službe pročitati jelovnik ili meni i prepisati ono što se odnosi na njega;
2. sastaviti trebovanje potrebnih namirnica, kao što su mast, ulje, jaja, limun itd.;
3. od rukovodioca hladnjače ili hladionika trebovati meso, perad, divljač i ribe;
4. peći i pržiti sve vrste mesa, peradi i divljači;
5. nakon završenog rada popisati neprodana gotova jela i popis predati šefu kuhinje;
6. popisati neutrošene namirnice i popis predati šefu kuhinje ili osobi koja vodi »promet i zaključno stanje«;
7. voditi računa o redu i čistoći u svom odjeljenju;
8. ako ima učenika, voditi brigu o njegovu obrazovanju.

KUHAR RIBA

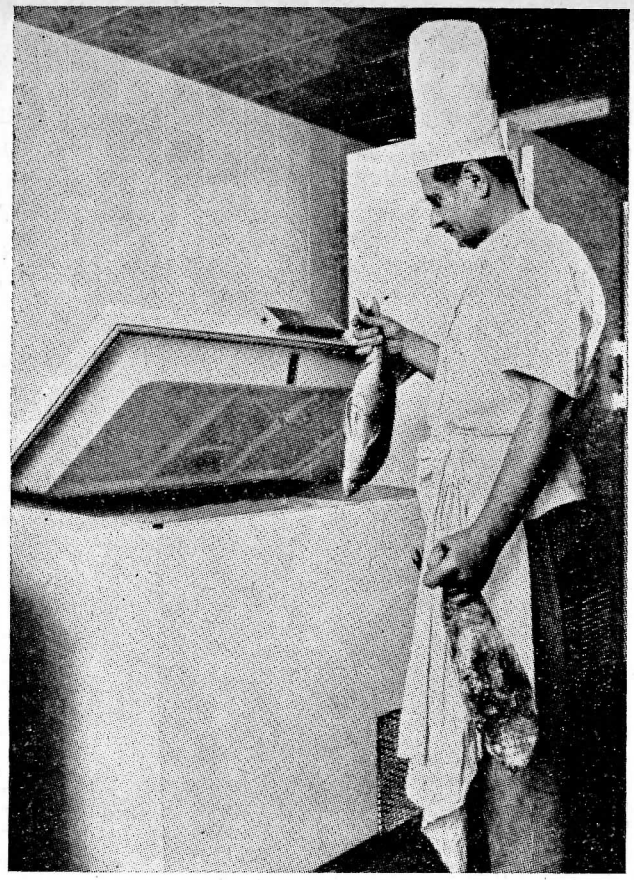
Ako se posao kuhara umaka podijeli na dvije partije, onda jednom rukovodi poseban kuhar, koji u tom slučaju postaje kuhar riba. On vodi nadzor nad ledenicom za ribe i basenom za žive ribe. Njegova je prva dužnost da ujutro pregleda i uredi ledenicu s ribama i basen za ribe te da uz pomoć svog pomoćnika ili učenika pripremi ribu koja je toga dana potrebna kuhinji. Kosti upotrebljava za kuhanje ribljih juha i raznih umaka, zatim skuha ribe i rakove određene za hladnu kuhinju i nakon toga stavlja u pećnicu ribe koje treba peći. Napokon pristupa friganju i prženju riba. Kad završi posao, mora urediti ledenicu s ribama, popisati gotova neprodana riblja jela i neutrošene namirnice te popise predati šefu kuhinje.

KUHAR ZAMJENIK

Kuhar zamjenik mora imati stručnu spremu i ostala svojstva koja se traže od kvalificiranog kuhara. On zamjenjuje ostale kuhare u dane njihova odmora, bolesti, dopusta, godišnjeg odmora i pomaže kada koja druga partija traži pojačanje zbog prezaposlenosti. Takav kuhar mora biti vješt svim kuhinjskim poslovima i dobro poznavati posao svake partije.

MESAR

Mesara imaju veća ugostiteljska poduzeća, ali ga danas često nalazimo i u kuhinjama srednje veličine. On mora biti kvalificirani mesar i kobasičar. U hotelima udaljenim od grada on vrši i klanje životinja pod nadzorom veterinara. Ako poduzeće prima zaklanu stoku, on je preuzima i smješta u hladnjaču ili hladionik pod nadzorom šefa hladnih jela. On siječe meso na komade prema potrebama tople i hladne kuhinje. U nekim kuhinjama pravi ražnjiće i ćevapčiće, nadijeva krvavice i kobasice itd.



Sl. 35. Kuhar riba uz frižider na duboko smrzavanje

Njegova je dužnost brinuti se za red i čistoću hladnjače i hladionika.

KUHAR ZA OSOBLJE

Većim ugostiteljskim poduzećima, gdje je zaposleno mnogo osoblja, potreban je i poseban kuhar za osoblje. To mora biti kvalificirani kuhar, a ne samo priučeni, kako je to nekada bio običaj. On mora znati prigotoviti ukusnu i tečnu hranu i nastojati da njegovi drugovi budu njegovim kuhanjem što zadovoljniji, jer je zadovoljno osoblje najbolja garancija za uspjeh poduzeća.

Taj položaj često zauzima kuharica, koju nadzire šef kuhinje ili domaćica.

Dužnosti kuhara za osoblje jesu:

1. svako veče proučiti meni za drugi dan i na temelju njega trebovati potrebne namirnice i drugu robu;

2. skuhati na vrijeme određena jela, jer osoblje mora jesti prije negoli počne usluživanje gostiju;

3. održavati red i čistoću u svom odjeljenju;

4. voditi evidenciju o utrošenim namirnicama i svako veče predati popis neutrošenih namirnica osobi koja vodi »promet i zaključno stanje«.

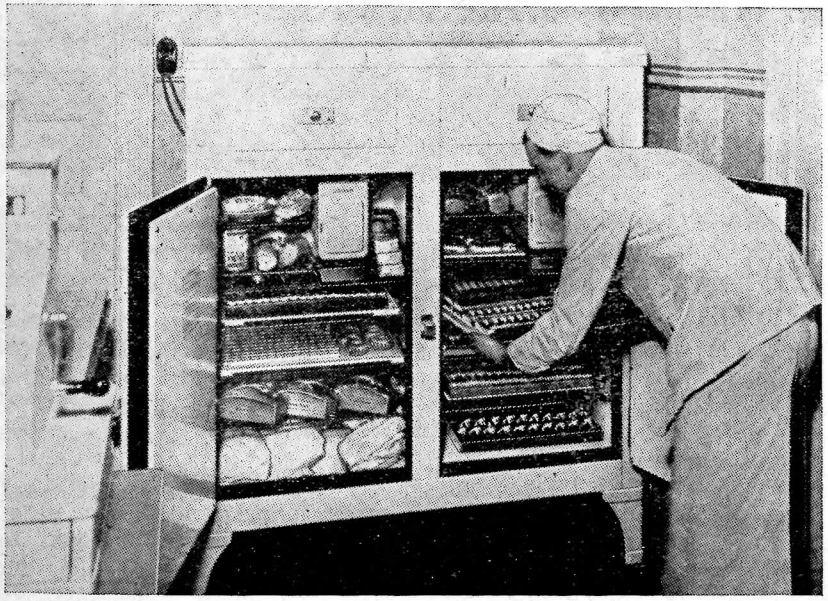
Kuhar osoblja stoji pod neposrednim nadzorom šefa kuhinje.

SLASTIČAR

Osim stručne sposobnosti i svojstava koja se traže od kuhara, od slastičara se još traži naročito savjestan i tačan rad. Njegov posao zahtijeva najveću tačnost i pažnju. Dobar slastičar postaje se samo dugom praksom. Pri pripremanju svih vrsta slastičarskih proizvoda treba imati na umu da i najmanja nepažnja ili netačnost mogu pokvariti i najbolje zamišljeno slatko jelo. Zato slastičar mora sve vagati i dozirati i pri pečenju paziti na toplinu pećnice i na sat, a ne raditi napamet.

Njegove su dužnosti:

1. prilikom nastupa službe proučiti jelovnik ili meni i prepisati ono što se odnosi na njega;



Sl. 36. Slastičar uz frižider slastičarnice

2. sastaviti trebovanje potrebnih namirnica, kao što su šećer, čokolada, limun, mak, maslac, mlijeko, brašno itd. te ga predati šefu kuhinje;

3. prirediti određene slastičarske proizvode, nabujke, varence isl. Ako nema sladoledara, mora prirediti i sladoled, kao i razne kreme, slatko tučeno vrhnje itd.

4. nakon završenog rada sastaviti popis neprodanih slastičarskih proizvoda i predati ga šefu kuhinje, a poslastice spremiti u ormar za hlađenje ili hladionik;

5. sastaviti popis neutrošenog materijala i namirnica i predati ga šefu kuhinje ili osobi koja vodi »promet i zaključno stanje«.

U njegov djelokrug rada spada i prigotavljanje i nekih toplih predjela, kao što su paštete od lisnatog tijesta, prutići od sira i slična predjela.

Ako ima učenika, treba ga savjesno poučavati u pripremanju i pečenju slastičarskih proizvoda i ostalih slatkih jela.

PEKAR

Dužnost pekara može vršiti samo kvalificirani pekar. On prima naloge od šefa kuhinje. Njegova je dužnost da mijesi i peče pekarske proizvode (kruh, pecivo). U većim kuhinjama postoji posebna pekarska peć, a u manjim se ti proizvodi peku u slastičarskoj peći. Pekara imaju samo velika ugostiteljska poduzeća.

POMOĆNO KUHINJSKO OSOBLJE

Među pomoćno kuhinjsko osoblje u kuhinji spadaju polukvalificirani radnici-ce koji stječu stručnu spremu praktičnim radom. Prema našim propisima (Program ispita za kvalificiranog i visokokvalificiranog radnika ugostiteljske struke) nekvalificirani radnik mora imati šest godina staža u kuhinji, a polukvalificirani tri godine, i to na poslovima kuharskog zanimanja, da može polagati ispit za kvalificiranog radnika ugostiteljske struke (kuhara).

U nekim kuhinjama pomoćno se osoblje nalazi pod nadzorom kuhinjske domaćice osim perača crnog posuđa, koji su iz kuhinjsko-tehničkih razloga odgovorni izravno šefu kuhinje ili njegovu zamjeniku.

U kuhinji za zajutrak zaposleno je najčešće žensko pomoćno osoblje tj. kuharica kave.

U panzionskim kuhinjama kuharice kave pripremaju zajutrak, a u kavanskim kuhinjama, osim kavanskih napitaka, pripremaju i poneka jela, kao hrenovke, sendviče itd.

KUHINJSKA DOMAĆICA

Neka ugostiteljska poduzeća imaju u kuhinji takozvanu domaćicu.

Njezine su zadaće:

1. nadzor nad ženskim osobljem kuhinje;
2. briga i održavanje reda i čistoće u svim kuhinjskim prostorijama;

3. briga oko pranja, krpanja i mijenjanja kuharskog i kuhinjskog rublja;
4. vođenje priručnog skladišta;
5. vođenje skladišta potrošnog materijala (sapun, krpe, metle, soda itd.).
6. briga nad redom i čistoćom u blagovaonici za osoblje;
7. nadzor nad hranom za osoblje;
8. u malim panzionima briga o čistoći ne samo kuhinje nego i drugih prostorija.

Domaćice obično imaju stručnu spremu kvalificirane kuharice ili završenu domaćinsku školu.

KUHINJSKA BLAGAJNICA

Kuhinjska blagajnica vodi evidenciju o izdatim obrocima hrane. Ona vodi u tu svrhu »obračun konzumacija«. Osim toga posla kuhinjskoj se blagajnici mogu povjeriti i drugi poslovi u skladu s njezinim položajem i znanjem.

V DIO

PROCES RADA

Pod procesom rada u kuhinji ugostiteljskog poduzeća razumijevaju se sve one djelatnosti koje spadaju u normalan tok poslovanja kuhinje. Pravilna suradnja zaposlenog osoblja dobiva se diobom rada.

U radnom procesu u ugostiteljskoj kuhinji razlikujemo tri osnovne djelatnosti:

I. **Rukovanje robom,** u što spada:

kupovanje robe na tržištu;
preuzimanje robe u kuhinji;
izdavanje robe pojedinim partijama;
pripremanje živežnih namirnica;
prigotavljanje jela;
izdavanje jela;
sakupljanje i iskorišćivanje ostataka i otpadaka.

II. **Rukovanje sredstvima za rad,** u što spada:

pripremanje posuđa;
upotreba posuđa;
izdavanje posuđa s gotovim jelima;
preuzimanje posuđa nakon upotrebe;
čišćenje i spremanje posuđa i pribora nakon upotrebe;
ponovo pripremanje svih sredstava za rad.

III. **Administrativni i računski poslovi,** u što spada:

pisanje trebovanja;
sastavljanje kalkulacija;
sastavljanje jelovnika i menija;
obračunavanje primljene i potrošene robe;
obračunavanje izdanih jela.

RUKOVANJE PREDMETIMA RADA

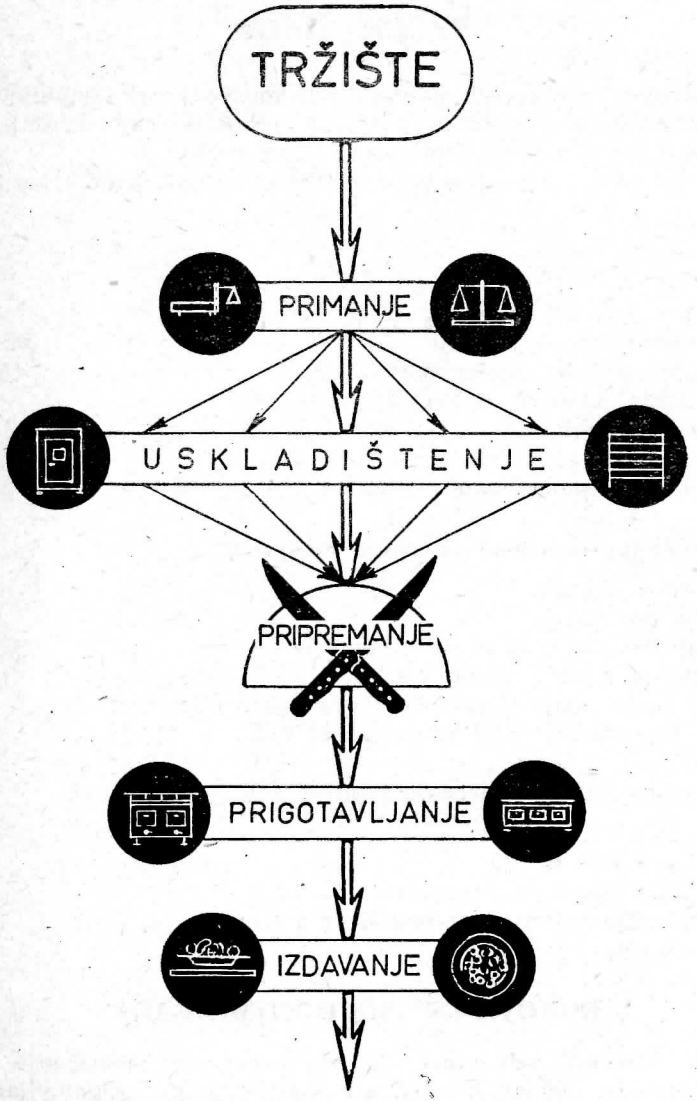
Pod rukovanjem predmetima rada razumijevamo nabavljanje, preuzimanje, uskladištenje i izdavanje robe, zatim pripremanje, prigotavljanje i izdavanje jela i manipulaciju s otpacima i ostacima.

U ugostiteljskim poduzećima i radnjama živežne namirnice može nabavljati ekonom, nabavljač i kuhar.

KUPOVANJE ROBE NA TRŽIŠTU

Tko treba da kupuje živežne namirnice na tržištu? Šef kuhinje, ekonom, šef partije ili nabavljač?

Kod nas uglavnom robu nabavlja nabavljač, no u nekim inozemnim ugostiteljskim poduzećima i radnjama ta je dužnost povjerena šefu kuhinje ili



Kretanje živežnih namirnica od tržišta do gosta

pojedinim kuharima šefovima partija. I u nekim našim ugostiteljskim poduzećima uveden je taj običaj. Da je najbolje da namirnice nabavlja kuhar, govori više razloga. Prije svega kuhar najbolje zna što kuhinji treba, a osim toga on dobro pozna pojedine živežne namirnice, njihova svojstva i njihovu vrijednost. To se osobito odnosi na robu koja se svaki dan nabavlja na tržištu npr. meso, perad, ribe, divljač, povrće i voće. To će on svakako najbolje nabaviti. Naprotiv robu koja ne može duže vremena stajati na skladištu, npr. brašno, šećer, mast, rižu, grah itd. neka nabavlja nabavljač.

Nabavka veće količine robe za skladište može se vršiti samo onda ako za spremanje robe postoje dobri uređaji, jer će se samo tako izbjeći kvarenje robe i veliki gubici na težini. To se npr. osobito odnosi na krumpir, jaja i sličnu robu.

S v j e ž e p o v r ć e ne treba nikad unaprijed kupovati jer i pri najboljem uskladištenju ono gubi na boji, okusu i hranjivoj vrijednosti.

S v j e ž e m e s o može se kupiti samo onda u velikim komadima ako ima mogućnosti da se spremi u hladnjaču. Ako u poduzeću nema hladnjače, onda se meso može ostaviti u električnom hladioniku ili u ledenici mesara ili, u nekim mjestima, u javnoj (gradskoj) hladnjači. U takvom slučaju treba na bolje komade mesa udariti žig da meso ne bi bilo eventualno zamijenjeno, ili ga treba spremiti u poseban boks.

K o n z e r v e ne treba držati na skladištu dugo vremena jer gube na vrijednosti. Pri nabavci konzervi treba paziti da konzerve nisu stare (prošlogodišnje). Na nekim konzervama označen je rok, do kojeg se moraju potrošiti. Dobro pripremljene konzerve mogu trajati i dulje od godinu dana.

M o r s k u r i b u nije dobro držati duže vremena na ledu, već je treba što prije potrošiti. Ako u poduzeću postoji basen za žive ribe, onda se one, naravno, mogu držati i duže vremena.

Pri nabavljanju robe treba se uvijek pridržavati pravila da je kvalitetna roba uvijek najrentabilnija.

Koju robu i koliko je treba nabaviti, utvrđuje se na temelju jelovnika, odnosno menija, koji treba sastaviti dan ranije da pojedina odjeljenja znaju što će kuhati i koje su im sirovine potrebne.

PREUZIMANJE I IZDAVANJE ROBE

Sva roba koju kuhinja prima bilo iz skladišta ili izravno s tržišta mora biti:

a) preuzeta kvantitativno i kvalitativno;
b) zaprimljena u kuhinjskoj evidenciji;
c) podijeljena pojedinim odjeljenjima ili partijama;
d) obračunata.

Robu u kuhinji preuzima šef kuhinje ili njegov zamjenik. U nekim poduzećima robu preuzima kuhinjska domaćica, a negdje poseban službenik kontrolnog odjeljenja.

Robu treba preuzimati kvantitativno i kvalitativno, tj. treba je brojiti ili vagati, mjeriti itd., a zatim pogledati koliko je svježa, vrijedna i upotrebljiva. Roba se preuzima na temelju »trebovanja« ili »izdatnice«, odnosno »dostavnice«.

Na temelju tog dokumenta roba se zaprimi tj. proknjiži u kuhinjskoj evidenciji. U tu svrhu postoji posebna knjiga »promet i zaključno stanje« (negdje je nazivaju kuhinjski dnevnik ili žurnal). Tu knjigu vodi šef kuhinje ili njegov zamjenik, a ako robu trebuje svako odjeljenje zasebno, onda svako odjeljenje posebno vodi i tu knjigu. U nekim hotelima »promet i zaključno stanje« vodi kuhinjska domaćica.

Sl. 37. Vaganje je važan posao u kuhinji

Čim se ustanovi da roba kvantitativno i kvalitativno odgovara, može se podijeliti pojedinim partijama na temelju njihovih »trebovanja« ili »zahtjevnica«.

IZDAVANJE GOTOVIH JELA

Pri izdavanju gotovih jela treba paziti:
1. da jelo bude na vrijeme prigotovljeno;
2. da jelo bude lijepo i ukusno složeno;
3. da jelo ima pravu temperaturu.

1) U restauracijama mora doručak biti gotov u 9 sati, ručak u 12, a večera u 19 sati. Kod servisa tablea d'hôte, kod banketa i sličnih gozbi, gdje je početak tačno određen, rukovodilac servisa mora na vrijeme obavijestiti šefa kuhinje kada jelo mora biti gotovo. Tu moramo napomenuti da i najbolje prigotovljeno jelo gubi na okusu i izgledu ako duže vremena čeka da bude servirano. S druge strane, ništa nije nezgodnije nego kad gosti moraju predugo čekati na jelo. To čekanje odbija mnoge goste. Ako se radi o jelu po narudžbi, konobar treba da upozori gosta koliko će dugo čekati. Uputno je da se na jelovniku uz cijene označi koliko je potrebno čekati da jelo bude gotovo.

2) O slaganju i ukrašavanju jela vidi str. 265. i 266.

3) Osobitu pažnju treba obratiti temperaturi jela. Sve juhe (osim hladnih) moraju biti vruće. Radi toga treba zimi tanjure ugrijati. Ako se juha nosi u jušniku, treba je prije nošenja na stol još jednom ugrijati. Jela koja su duže vremena gotova treba držati na toplu mjestu (u rešo-stolu, pećnici, bain-marie itd.).

Vrijeme izdavanja jela ne smije prijeći 3 sata od onog vremena kada je jelo prigotovljeno.

Naročito treba brzo podijeliti ona jela koja su u uputama (receptima) posebno označena kao jela koja treba odmah uslužiti. To su npr. riba, bečki odrezak, nabujci itd.

SAKUPLJANJE I ISKORIŠTAVANJE OSTATAKA I OTPADAKA

U svakoj se kuhinji u toku dana nakupi svakojakih ostataka jela i raznih otpadaka, koje treba racionalno iskoristiti. No kuhinjski se ostaci mogu pravilno i korisno iskoristiti samo onda ako s njima postupamo sistematski. Prije svega važno je različite ostatke i otpatke sortirati, jer se svi ostaci i otpaci ne upotrebljavaju u istu svrhu. Npr. mast koja se iscijedi iz raznih tava nakon prženja ne baca se u napoj, već se spremi u posebnu posudu. Ta se mast može još korisno upotrijebiti. Obično se prekuha i upotrebljava kao manje vrijedna mast.

Za sakupljanje ostataka masti postoji i poseban stalak za tave.

Otpatke možemo uglavnom razvrstati na kosti, otpatke mesa, variva, kruha, voća, povrća itd. Ostaci kruha u kuhinji (ali ne kruh koji ostavljaju gosti) mogu se upotrijebiti za pripremanje mrvica. Razlučivanje i svakodnevno ispražnjavanje posuda s otpacima i ostacima hrane povećava njihovu vrijednost. Kuhinjski ostaci i otpaci lako se mogu prodati ukoliko ugostiteljsko poduzeće nema vlastito svinjogojstvo ili peradarstvo, gdje ih može najbolje iskoristiti.

Kosti se mogu zasebno prodati u industrijske svrhe. Ostaci raznih masnoća mogu se upotrijebiti za kuhanje sapuna.

Kuhinjske ostatke i otpatke treba sakupljati u posebne limene posude, koje moraju imati poklopac, kojim se mogu dobro zatvoriti. Te posude ne treba držati u kuhinji, nego izvan nje. Radi sakupljanja ostataka i otpadaka hrane najbolje je postaviti u praonicu posuđa posebne kabliće, iz kojih se povremeno istresaju ostaci u limene posude. Ostatke i otpatke treba što češće iznositi iz kuhinje.

KAKO SE MOGU UPOTRIJEBITI RAZNI OTPACI

Ljuske od krumpira bacaju se u napoj za svinje, ali osušene mogu služiti kao sredstvo za potpaljivanje vatre.

Ljuske od jajeta dobro oprane, osušene i istucane mogu se upotrijebiti za pranje boca, čaša i drugog staklenog posuđa. Samljevene mogu se upotrijebiti kao dodatak hrani za perad.

Loj i pokvarena mast upotrebljavaju se za kuhanje sapuna.

Iscijeđen limun dobar je za čišćenje ruku.

Kutije od šibica s izgorjelim šibicama mogu se dobro upotrijebiti pri potpaljivanju vatre.

Mastan papir dobro služi za potpaljivanje vatre.

Novinski papir dobar je za pranje masnih boca.

Ostaci kruha osušeni u pećnici upotrebljavaju se za mrvice.

Ostaci sapuna preliju se vodom te se dobije tekući sapun, koji je vrlo dobar za pranje ruku.

Pepeo od drveta može se upotrijebiti za pravljenje lužine za pranje rublja, a može se dobro upotrijebiti i za pranje čaša i boca.

Rasol od kiselog kupusa i kiselih krastavaca dobar je za čišćenje bakrenih predmeta.

Voda u kojoj je oprano meso dobra je za polijevanje cvijeća.

Voda koja ostane nakon kuhanja krumpira (obarak) dobro je sredstvo za pranje boca i iskuhavanje posuđa.

Najvažniji otpaci u kuhinji su kosti, koje se nakon kuhanja mogu prodati za industrijske svrhe.

RUKOVANJE SREDSTVIMA ZA RAD

»Sredstvo za rad je stvar ili skup stvari koje radnik stavlja između sebe i predmeta rada i koje mu služe kao sprovodnice njegove djelatnosti na tom predmetu.«[1]

Kuhareva sredstva za rad jesu posuđe, kuhinjski strojevi, kuhinjski alat, kuhinjski pribor itd.

U toku procesa rada sredstva za rad moraju se:

a) pripremiti,
b) upotrijebiti,
c) očistiti i
d) spremiti.

Prije negoli kuhar započne kuhati, mora pripremiti sve posuđe, pribor i alat, koji su mu potrebni, tako da mu je sve pri ruci, a ne da za vrijeme kuhanja traži po kuhinji i ormarima.

Sredstva za rad treba pažljivo upotrebljavati. Posuđe se udaranjem vrlo lako oštećuje, čime se smanjuje njegova trajnost. Osobito treba pažljivo upotrebljavati porculan i staklo.

Kuhinjske strojeve treba osobito njegovati, jer ako se zapuste, lako se pokvare.

[1] Marx: Kapital str. 135, I svezak.

PRANJE I ČIŠĆENJE POSUĐA I PRIBORA

Kuhinjsko se posuđe pere u specijalnim dovoljno velikim praonicima. Ono posuđe u kome je hrana zagorjela ili se zalijepila treba prethodno naliti vodom da se hrana odmoči, kako bi se kasnije lako ostrugala drvenom lopaticom ili naročitom žicom. Strugati se ne smije metalnom lopaticom jer bi se njome posuđe moglo oštetiti. Posuđe treba prati barem u dvije vode vruće najmanje 45 do 48°C, nakon čega se ispire također vrelom vodom.

Slabo oprano kuhinjsko posuđe daje hrani neprijatan okus i miris.

Posuđe se pere u praoniku sa tri pregrade. U prvom se odjelu drži voda vruća toliko koliko ruke mogu izdržati (45—48°). Tu se posuđe pere u vodi kojoj je dodan deterdžent. U drugom odjelu drži se voda iste temperature kao u prvom. U njoj se posuđe pere samo u čistoj vodi. U trećem odjelu drži se jako vruća voda (80—90°), kojom se posuđe samo polijeva, tj. ispire, tako da se time konačno odstrane svi ostaci i unište oni mikrobi, koji ugibaju pri toj temperaturi. Na žalost veći broj patogenih bakterija ugiba tek kod viših temperatura od 100° C. Ispiranje vrlo vrućom vodom ima i tu dobru stranu što posuđe ne treba nakon toga brisati krpom, jer se odmah samo suši.

Napomena. Stolno se posuđe može prati i u posebnim strojevima (vidi str. 60).

Stolno posuđe

Stolno posuđe treba oprati čim se pokupi sa stolova, jer se tada lakše i brže pere. Ako se tanjuri zamažu s donje strane, teže se peru, jer se na njima osuše ostaci hrane. Zbog toga čim dođu u praonicu, odmah se sa njih četkom skinu ostaci hrane u posebnu posudu.

Pranju tanjura treba obratiti osobitu pažnju. Slabo oprani tanjuri mogu prenijeti i kakvu zarazu, a daju hrani neprijatan miris i okus.

Da se pri ispiranju vrućom vodom ne bi opekle ruke, tanjuri se mogu složiti u metalnu mrežu s dugačkim ručicama, koja se potopi u vruću vodu.

Porculanski predmeti peru se u dvije vrele vode. Ručice tih predmeta peru se naročitim četkicama. Dugom upotrebom porculan potamni. Čisti se kristaliziranim limunovim sokom, u koji se umoči četkica kojom se trlja dok porculan opet ne postane bijel i sjajan. Mrlje od izgaranja cigareta na porculanu čiste se tako da se izribaju soli i vlažnim čepom ili plutom.

Željezno posuđe

Željezni se lonci moraju svaka tri, četiri tjedna iskuhati u vodi s octom i dobro izribati pijeskom. Željezne ćemo tave dobro očistiti ako ih ugrijemo i pospemo sa 1 ili 2 žlice soli pa zatim izribamo papirom. Dobro se mogu ispolirati kožuricom i papirom.

Aluminijsko posuđe

Posuđe od aluminija može se godinama očuvati ako se njime postupa kako treba. Ponajprije se mora paziti da se njime ne udara, jer je veoma osjetljivo. Najbolje se čisti sapunastom vodom, jer sva ostala sredstva, kao

soda, salmijak itd. škode aluminijskom posuđu. Masni se rubovi najbolje očiste novinama. Jako prljavi lonci najbolje se očiste pepelom. Čišćenje će biti lakše ako se posuđe prije čišćenja nakvasi u vodu.

Nakon dugotrajne upotrebe u aluminijskom se posuđu stvaraju neki crni rubovi. Najbolje ćemo ih odstraniti ako takvo posuđe iskuhamo u klornoj vodi. Dobro je također da se u njemu kuha kiselo voće. Posuđe od aluminija postaje crno ako se u njemu kuha neoguljen krumpir.

Aluminijsko posuđe ne podnosi veliku toplinu, zato je najbolje da se u njemu ne prži ništa na masti ili ulju.

Emaljirano posuđe

Emaljirano posuđe čisti se mlakom vodom kojoj treba dodati malo potaše ili klornog vapna. Na 3 l vode doda se po jedna puna žlica potaše i jedna žlica klornog vapna. Tom rastopinom napunjeno posuđe ostavi se nekoliko sati, najbolje preko noći, zatim se ispere sapunastom ili sodnom vodom i konačno čistom vodom, nakon čega se osuši.

Na dnu emaljiranog posuđa u kome se kuha mlijeko skupi se nakon dugotrajne upotrebe sloj koji se teško odstranjuje. Najbolje se može odstraniti finim smirkovim papirom, ali pri tom treba paziti da se ocaklina ne ošteti.

Da se odstrani talog vapna iz emaljiranog posuđa, najbolje je u posuđe staviti razblaženu solnu kiselinu, od koje se vapno raspadne, pa ga onda izribati plavcem ili sapunom od plavca.

Taloženje vapna u posuđu možemo izbjeći na taj način da prilikom kuhanja metnemo jedan veći šljunak, na kome će se zadržati svi vapneni dijelovi vode.

Bakreno posuđe

Bakreno posuđe čisti se mješavinom octa i soli, a zatim se ispere.

Na bakrenom i mjedenom posuđu rado se uhvati patina, pa se zato ono mora odmah poslije upotrebe brižljivo očistiti.

Rđa od bakra lako se očisti s mjedenih i bakrenih predmeta ako se predmeti istrljaju vrlo razblaženim salmijakom.

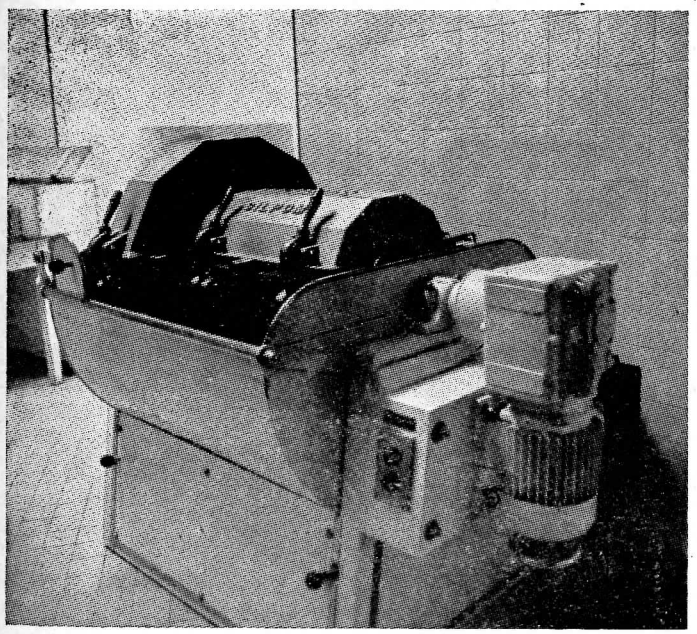
Polirani bakar čisti se uljem ili petrolejom. Mrlje nepoznatog porijekla čiste se mješavinom od 2 dijela hladne vode, 3 dijela amonijaka i 1 dijela salmijaka.

Lakirani bakreni predmeti čiste se vodom u koju se doda vinskog octa, a suše se lanenom krpom.

Srebrno posuđe i pribor

Srebrno posuđe i pribor nisu od čistog srebra, nego od metala prevučenog srebrnim slojem. Srebrno posuđe i pribor čiste se, kao i porculansko posuđe, u vrućoj sapunici i lužini. No to čišćenje nije dovoljno. Od vremena do vremena treba posuđe temeljitije očistiti. U tu svrhu upotrebljavaju se razna sredstva za čišćenje srebra, koja se nalaze u prometu pod raznim imenima. Dobro sred-

Sl. 38. Stroj za mljevenje mesa



Sl. 39. Stroj za poliranje srebrnine

stvo za čišćenje srebra mora posuđe brzo očistiti, ali ne smije oštetiti srebrni sloj. Tamna mjesta na pliticama ili na ostalom srebrnom priboru mogu se očistiti i posebnom vatom za čišćenje srebra.

Kuhinjski strojevi i aparati

Svi metalni dijelovi raznih kuhinjskih strojeva i aparata moraju se po završenom poslu rastaviti, pažljivo očistiti od ostataka, oprati i osušiti.

Prije ponovne upotrebe treba strojeve preliti kipućom vodom.

PRIPREMANJE NAMIRNICA U KUHINJI

U kuhinji se upotrebljavaju razne sirovine i živežne namirnice koje treba prije kuhanja pripremiti, tj. treba ih oprati, očistiti, oguliti, izrezati, rasjeći, vezati itd. Sve se to mora naučiti, jer se nestručnim postupkom mnoge živežne namirnice upropašćuju, daje im se loš izgled i ne iskorišćuju se u potpunosti. Dovoljno je za primjer navesti samo krumpir i luk. Koliko se krumpira bez potrebe baci nepravilnim guljenjem? Koliko ćemo se izmučiti da izrežemo luk na kocke ako to nismo prije naučili?

Ovdje ćemo objasniti postupak s nekim živežnim namirnicama čije pripremanje zahtijeva stanovito znanje i praksu. Ukoliko sam postupak nije opisan, lako će se razumjeti iz slika.

KRUMPIR

Prutići od krumpira

Oguli velik sirov duguljasti krumpir i obreži ga sa svih strana tako da dobije oblik pačetvorine, koju zatim rasijeci na 5 do 6 cm dugačke i 1 cm debele prutiće. Prutiće operi, ocijedi i na krpi dobro posuši da pri prženju ne bi mast prskala.

Prženi prutići od krumpira zovu se pommes[1] frites [pom frit].

Rezanci od krumpira

Oguljeni sirov krumpir obreži po dužini kako pokazuje slika 40, a zatim rasijeci po dužini na 2 mm debele ploščice, koje dalje nareži na rezance. Rezance operi, ocijedi i posuši.

Tako dobivamo tzv. pommes pailles [pom paj].

Od krumpirovih rezanaca mogu se ispržiti krumpirova gnijezda ili košarice (nids de pommes de terre [ni d pom d ter]).

Jastučići od krumpira

Za jastučiće od krumpira uzmi krumpir srednje veličine, koji nije ni voden ni brašnast. Krumpir oguli sirov i obreži u oblik pačetvorine, a zatim brzo operi, ocijedi i krpom posuši. Mora se paziti da se pri radu krumpir ne probode. Pačetvorine dalje izreži na pločice, koje treba da su podjednake.

[1] Pommes je skraćeno ime za pommes de terre, tj. krumpir.

Pločice najprije blanširaj, a onda prži, pri čemu će se one napuhnuti kao jastučići.

Tako prigotovljen krumpir naziva se pommes soufflées [pom sufle].

Listići od krumpira

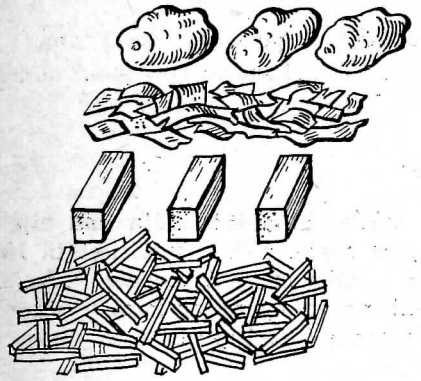
Oguljen sirov krumpir obreži okruglasto tako da možeš narezati ili naribati okrugle tanke ploščice, koje zatim na krpi posuši i prži u košarici u vrlo vrućoj frituri.

Tako prigotovljen krumpir naziva se pommes chips [pom čips].

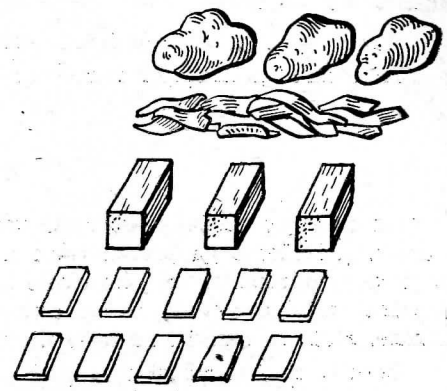
Lješnjaci od krumpira

Oguljen sirov krumpir izreži u male kuglice veličine lješnjaka.

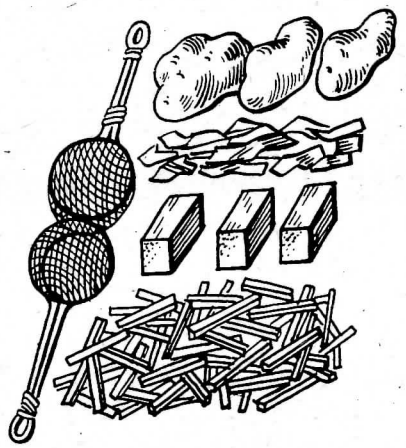
Ovako pripremljen krumpir naziva se pommes noisettes [pom noazet].



Sl. 40. Pripremanje krumpira za pommes frites



Sl. 41. Pripremanje krumpira za pommes soufflées



Sl. 42. Pripremanje krumpira za pommes allumettes

Kuglice od krumpira

Oguljen sirov krumpir izreži u sasvim male kuglice (nešto manje od pommes noisettes).

Tako pripremljen krumpir naziva se pommes parisienne [pom parizjen].

Kocke od krumpira

Sirov oguljen krumpir izreži na kocke.
Tako izrezan krumpir naziva se pommes château [pom šato].

Kockice od krumpira

Sirov oguljen krumpir izreži na kockice veličine 1 × 1 cm.
Tako izrezan krumpir naziva se pommes rissolées [pom risole].

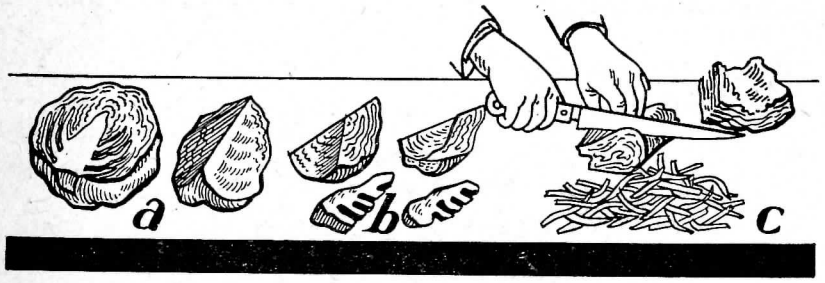
Šipčice od krumpira

Sirov oguljen krumpir izreži kao za prutiće, samo tanje, cca 3 mm.
Tako izrezan krumpir naziva se pommes allumettes [pom alimet].

ZELJE

Od zelja se može prigotoviti varivo, salata, juha itd. Zelja ima bijelog i crvenog. Režemo ga prema tome u koju ga svrhu želimo upotrijebiti. Najprije valja odstraniti vanjske uvele listove, a zatim izrezati kocen i tvrde žile. Glavicu dalje razrežemo, već prema veličini, na polovice, četvrtine, šestine ili osmine. Može se rezati i na uske ili široke rezance i na krpice.

Zelje se može i ribati na ribežu.



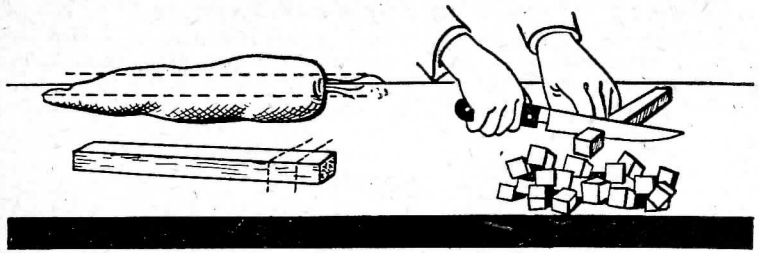
Sl. 43. Rezanje zelja na rezance

MRKVA

Mrkva se može upotrijebiti kao začin i kao samostalno jelo. Kao začin, upotrebljava se u juhi, a za jelo se prigotavlja kao varivo ili kao prilog, a može se jesti i sirova.

Mrkva se čisti tako da se struže nožem.

Veću količinu mlade mrkve možemo očistiti na ovaj način: stavimo je u kotlić za snijeg napunjen slanom vrelom vodom, a zatim je dobro promiješamo šibom za tučenje snijega. Čim se kožica počne guliti, mrkvu treba ohladiti u tekućoj vodi, ocijediti i istresti u lanenu krpu. Sada se po mrkvi pospe pregršt grube kuhinjske soli, pa se krpa zavije i nateže.



Sl. 44. Rezanje mrkve na kocke

Natezanjem krpe mrkva se trlja i ljušti se kožica, čemu potpomaže sol. Mrkvu zatim operemo i izrežemo na ploščice ili kocke.

Ako se mrkva stavlja u juhu, razreže se po dužini.
Može se ljuštiti i u stroju.

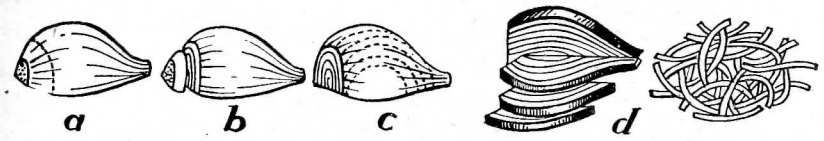
Prije upotrebe mrkva se može popržiti da dobije intenzivniji miris.

LUK

Luk je začinska biljka koja se upotrebljava sirova ili prerađena.

Za umak ili za juhu, koju kasnije moramo procijediti, obično glavicu luka raspolovimo, a zatim izrežemo na ploščice.

Drugačije se postupa ako luk treba upotrijebiti npr. za zaprženu juhu od luka ili kao dodatak juhi. U tom slučaju moraju se u juhi raspoznavati komadići luka, pa ga moramo rezati kako to pokazuje slika.

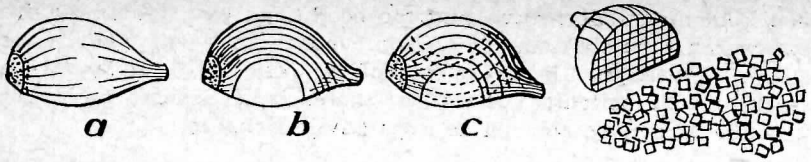


Sl. 45. Rezanje luka na pruge

a) uzduž raspolovljena glavica luka; b) glavica luka odrezana kod korijena; c) glavica luka narezana po dužini na ploščice kako je to tačkicama označeno; d) ploščice se same raspadaju na pruge

Za mnoga jela u kojima se upotrebljava luk potrebno je da se luk izreže na kolutiće, npr. za marinadu od riba. U tom slučaju glavica se reže poprijeko.

Vještina rezanja luka na kockice postiže se vježbom. Okomiti i vodoravni rezovi moraju završavati prije korijena, inače će se glavica raspasti pod rukom još za vrijeme rezanja.



Sl. 46. Rezanje luka na kocke

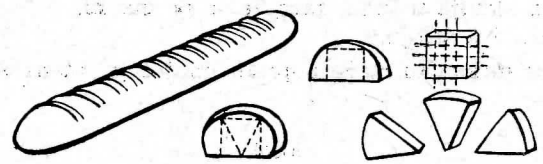
a) glavica luka raspolovljena po dužini; b) raspolovljena glavica izrezana okomito. Rezati se smije samo do korjenčića; c) glavica luka razrezana vodoravno (označeno tačkicama). Rezati se smije samo do korjenčića da se glavica ne raspadne; d) glavica rezana okomito i poprijeko. Tako dobivamo kockice luka.

KRUH

Kruh koji se jede uz jelo reže se na kriške. Može se rezati običnim ili specijalnim nožem ili posebnim strojem.

Kruh se može upotrijebiti i kao dodatak nekim gustim juhama ili kao prilog nekim jelima.

Za dodatak uz guste juhe reže se na kockice i prepрži se na maslacu ili na masti.



Sl. 47. Rezanje kruha u razne oblike

Za kriške kruha koje se obično daju kao prilog uz pirjanu perad ili uz neke osobite nareske treba uzeti kruh koji nije svjež i koji se da lijepo rezati. Za to je najprikladniji četverouglasti kruh, ali je takav oblik kruha kod nas malo poznat.

Za prepečenac izrežu se iz krišaka kruha razni oblici kalupom i zatim se prepeku. Kako valja postupati pri rezanju, pokazuje crtež.

SLANINA

Rezanje slanine

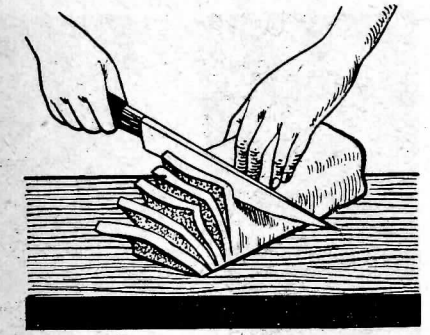
Slanina se reže na rezance i utiskuje se u one vrste mesa koje nemaju dovoljno masnoće, npr. divljač i neki dijelovi govedine i teletine.

Utiskivanje slanine

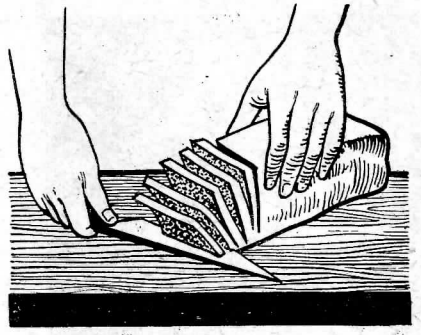
U meso se utiskuje slanina na razne načine, i to prema tome kakav oblik meso ima. U svakom slučaju iglu sa slaninom treba ubadati uzduž vlakanaca, a ne poprijeko. Za utiskivanje slanine u meso kod nas se upotrebljava izraz »špikati«.

Utiskivanje slanine u ribe

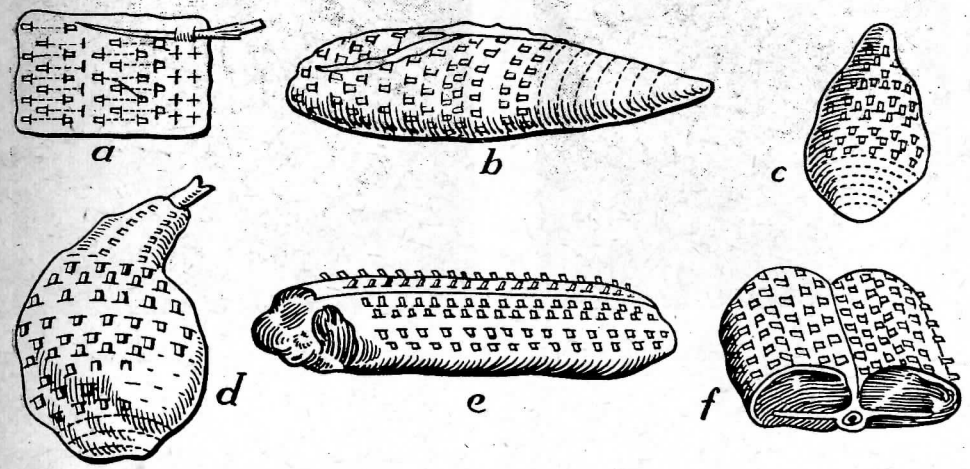
Slanina se utiskuje ne samo u meso nego i u neke vrste riba. Najčešće se na taj način pripremaju smuđ i štuka. Ostruganoj ribi treba u tu svrhu na hrptu zarezati kožu u obliku sedla, ali moramo paziti da ne zarežemo i u meso. Na zarezanom mjestu nožem skinemo kožu i u čisto meso utisnemo slaninu. Mogu se utisnuti i mrkva, gomoljača itd.



Sl. 48. Rezanje slanine na kriške



Sl. 49. Odvajanje kožice



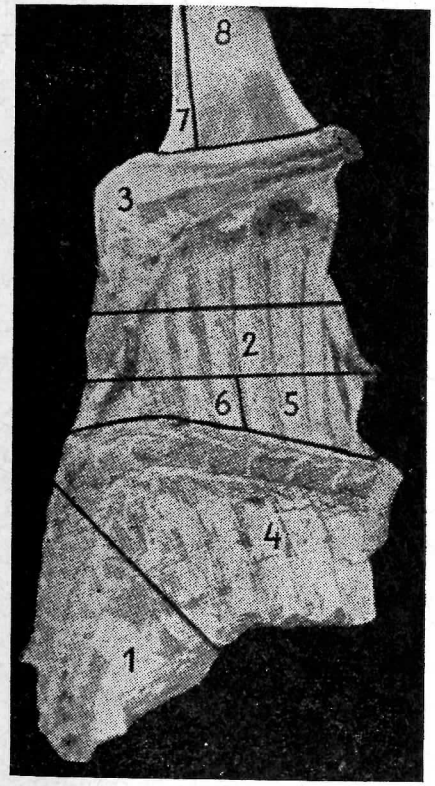
Sl. 50. Utiskivanje slanine u meso

a) pravilno utiskivanje slanine; **b)** goveđa pisana pečenica (filet). Utiskivanje slanine mora početi na debljem kraju, tzv. glavi; **c)** pravilno utiskivanje slanine u teleću ružu **d)** pravilno ubadanje iglom kod utiskivanja slanine u srneći ili teleći but. Za uski srneći hrbat potrebna su samo dva reda slanine; **e)** teleći kare. U većini slučajeva za kare su potrebna 4 reda slanine; **f)** ovčji hrbat s utisnutom slaninom.

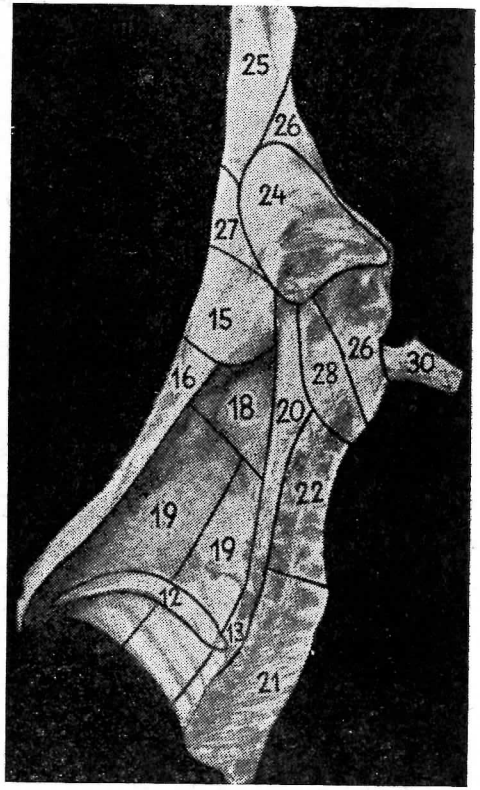
Govedo

Rasijecanje i sječenje

Govedo[1] se nakon klanja rasijeca u četvrtine. Razlikujemo prednju lijevu četvrt i prednju desnu četvrt, i stražnju lijevu četvrt i stražnju desnu četvrt.



Sl. 51. Prednja četvrt goveda



Sl. 52. Stražnja četvrt goveda

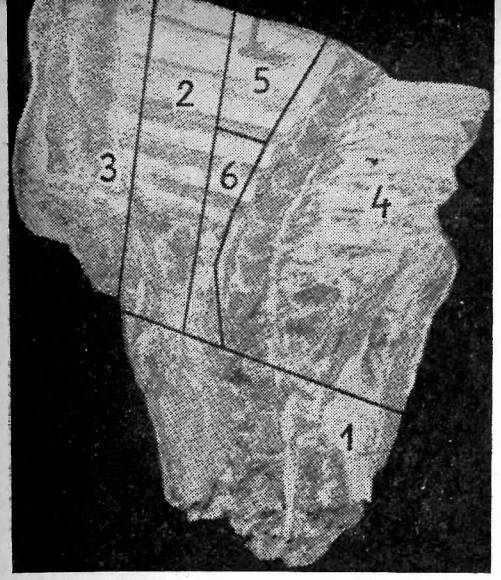
Rasijecanjem prednjih četvrti dobivaju se:

1. vratina; **2.** prsna ili ravna rebra; **3.** prsa; **4.** greben; **5.** zaplećak; **6.** jarmina; **7.** rame; **8.** prednji bočnjak; **9.** potplećka; **10.** doplećka; **11.** plećka;

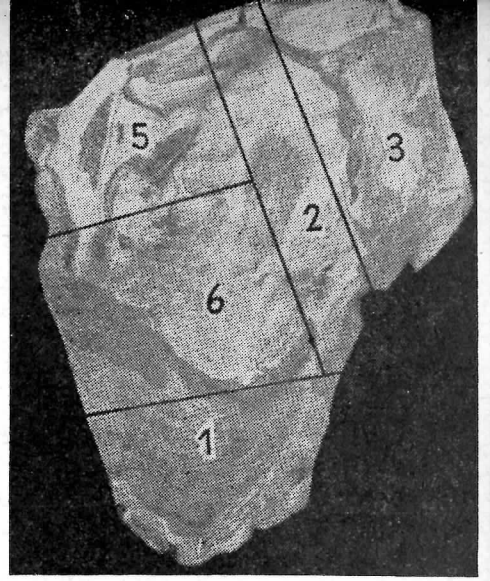
Rasijecanjem stražnjih četvrti dobivaju se:

12. debeli ošit; **13.** srčanica; **14.** tanki ošit; **15.** masna potrbušina; **16.** potrbušina; **17.** mekana rebra; **18.** slabina; **19.a.** rebra **19.b.** slabinska rebra; **20.** pisana pečenica; **21.** pržolica; **22.** hrbat; **23.** dopržolica; **24.** unutrašnja butina; **25.** stražnji bočnjak; **26.** butina; **27.** ruža i orah; **28.** kuk; **29.** vrh kuka; **30.** rep; **31.** ličnica; **32.** gubica.

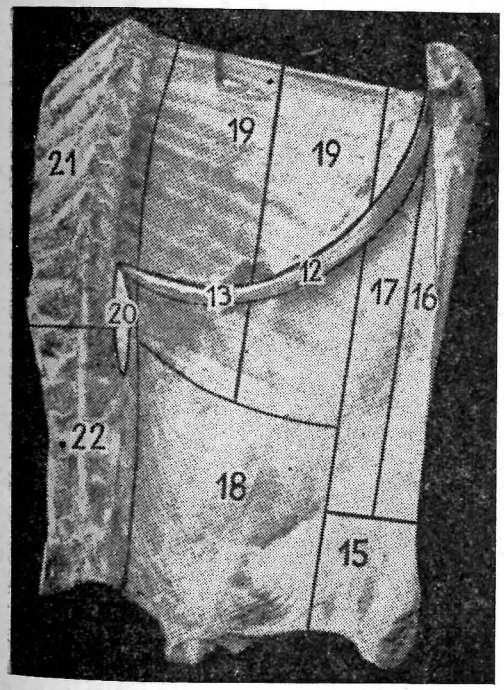
[1] Vidi sliku na kraju knjige: zagrebački način sječenja goveda.



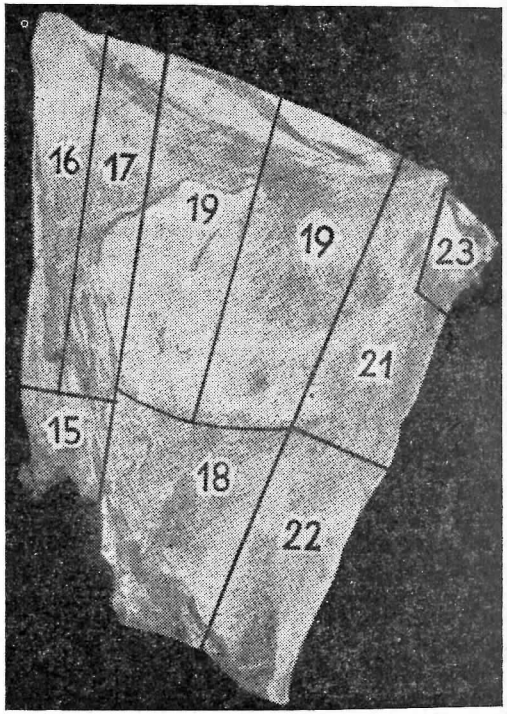
Sl. 53. Unutrašnja strana prednje kripe goveda



Sl. 54. Vanjska strana prednje kripe goveda



Sl. 55. Unutrašnja strana stražnje kripe goveda



Sl. 56. Vanjska strana stražnje kripe goveda

Svi se ti dijelovi goveda mogu upotrijebiti u kuhinji na razne načine. Budući da svi dijelovi nisu jednako masni, neki imaju više kostiju, a neki manje, neki su više žilavi, a neki manje, potrebno nam je znati koji ćemo komad upotrijebiti za koje jelo i kako ćemo taj komad najracionalnije iskoristiti.

1. **Vratina.** Kod vratine razlikujemo mršavi i masni dio. Mršavi dio vratine podesan je za kuhanje i pirjanje jer se da lijepo rezati na obroke. Masni dio vratine prikladan je za kuhanje jer jako nabubri, ali ga je potrebno dulje vremena kuhati.

2. **Prsna ili ravna rebra.** Njihovo je meso tvrdo, pa ih treba dulje vremena kuhati.

3. **Prsa.** Najbolji komad govedine za kuhanje su prsa. Najbolje je prvo izvaditi kosti, a zatim meso saviti i vezati uzicom i tako kuhati. Na taj se način prsa najracionalnije iskorišćuju. Vađenje kostiju ne zahtijeva veće znanje.

4. **Greben.** Greben je gornji vratni dio (fedrih) koji se nadovezuje na pržolicu i seže do vratine. Njegovo je meso veoma proraslo lojem pa je dobro za kuhanje, sočno je i dobro se nakuha. Zbog kostiju teško se reže na komade.

5. **Zaplećak** je stražnji dio gornje polovine prsne stijenke i sadrži 3, 4. i 5. ili 4, 5. i 6. rebro s mišićima. Njegovo je meso izvanredno tečno i jako sočno, ima debela vlakanca te pri kuhanju nabubri. Prednji, tanki dio, koji leži ispod plećke, prorastao je mekanom hrskavicom pa se zbog toga teže reže na obroke i slaže na pliticu.

6. **Jarmina ili meka vratina** (Federspitz). Tako se naziva prednji dio gornje polovine prsne stijenke, koji sadrži gornji dio prva 2 ili 3 rebra s mišićima. To je meso također izvanredno sočno i tečno, dobro za kuhanje.

7. **Rame** (Kavalierspitz). Meso ramena je podesno isključivo za kuhanje jer lijepo nabubri i na plitici izgleda vrlo ukusno. Zbog svoje sočnosti vrlo je omiljeno.

8. **Prednji bočnjak ili goljenica.** Meso prednjeg bočnjaka vrlo je sočno i dobro za pirjanje (gulaš i slična jela).

9. **Potplećka.** Potplećka leži s unutrašnje strane lopatice, ima izvanredno sočno i tečno meso s dosta debelim vlakancima, pa pri kuhanju nabubri.

10. **Doplećka.** Prednji dio mišića plećke zove se doplećka. Njeno je meso podesno za kuhanje i pirjanje (gulaš i sl.)

11. **Plećka** (lopatica). Glavni dio plećke ima sočno, ali prilično tvrdo meso (zbog čega se treba dulje kuhati). Gornji je dio prorastao jakim žilama, a donji s više tankih. Donji se dio plećke, koji leži prema bočnjaku, upotrebljava za gulaš i slična jela.

12. **Debeli ošit.**

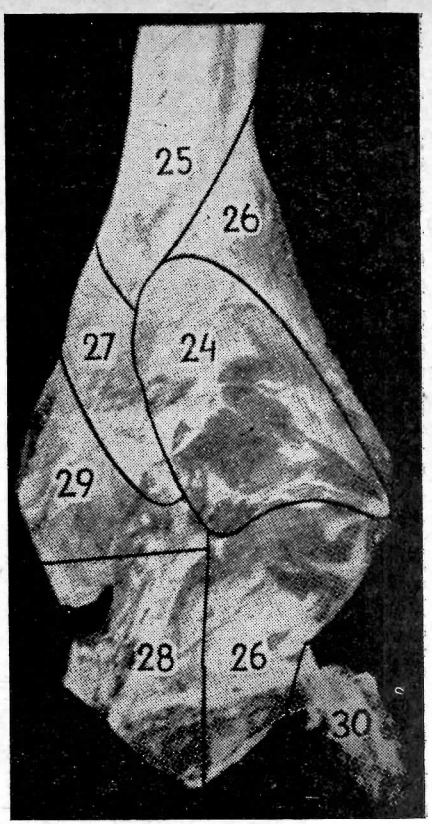
13. **Srčanica.**

14. **Tanki ošit.** Ošit dijeli prsnu šuppljinu od trbušne. Razlikujemo tanki i debeli dio ošita. Ošitni krakovi nazivaju se srčanica.

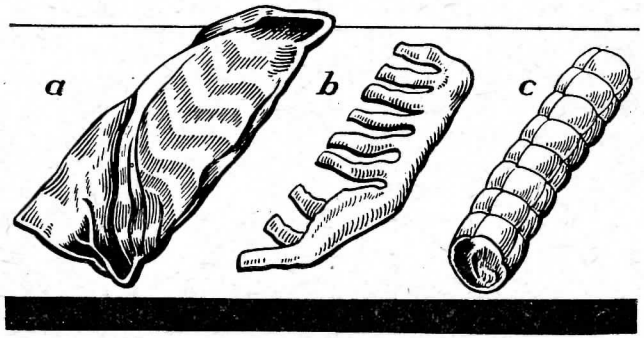
Ošit i srčanica upotrebljavaju se za ona jela za koja meso ne mora odležati, npr. za gulaš i sl.

15. **Masna potrbušina.** Debelim prsima slična je masna potrbušina, ali je ona nešto tanja. Tvori prijelaz k manje vrijednoj potrbušini.

16. **Potrbušina.** Ona ima tanko meso s grubim vlakancima i polako se kuha.

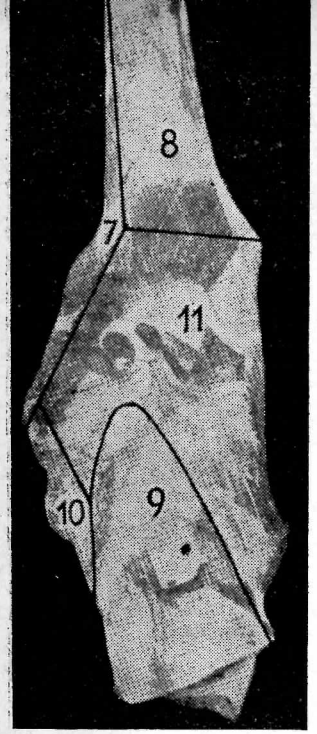


Sl. 57. Vanjska strana stražnje noge goveda

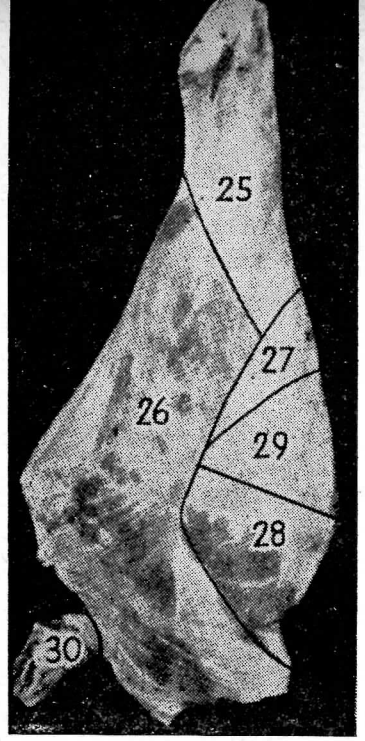


Sl. 58. Goveđa prsa pripremljena za kuhanje

a) goveđa prsa bez kostiju; **b)** izvađena prsna kost; **c)** savijena i svezana prsa pripremljena za kuhanje



Sl. 59. Unutrašnja strana prednje noge goveda



Sl. 60. Unutrašnja strana stražnje noge goveda

Težina pojedinih dijelova goveda u postocima

(govedo srednje uhranjenosti)

Naziv dijela mesa	Bruto-težina koja otpada na dio mesa u odnosu na cijeli trup u %	Primjer: ako je govedo u polutkama teško 206 kg, onda će pojedini dijelovi težiti
pisana pečenica	4 %	8,240
pržolica	6 %	12,360
hrbat	9 %	18,540
plećke	14 %	28,840
prsa	12 %	24,720
butovi	33 %	67,980
vratina	13 %	26,780
potrbušina	5 %	10,300
rebra	4 %	8,240
ukupno	100 %	206

Neto-težina mesa pojedinih dijelova goveda u postocima

(govedo srednje uhranjenosti težine 206 kg)

Naziv dijela trupa	Kosti, žile, otpaci u %	Neto-meso od pojedinog dijela mesa u %	Bruto-težina dijelova u kg	Neto-težina pojedinih dijelova u kg	Kosti, žile, otpaci u kg
pisana pečenica	1%	99%	8,240	8,158	0,082
pržolica	30%	70%	12,360	8,652	3,708
hrbat	35%	65%	18,540	12,051	6,489
plećke	29%	71%	28,840	20,477	8,363
prsa	25%	75%	24,720	18,540	6,180
butovi	28%	72%	67,980	48,966	19,034
vratina	30%	70%	26,780	18,756	8,034
potrbušina	8%	92%	10,300	9,476	0,824
rebra	35%	65%	8,240	5,356	2,884
ukupno			206,000	150,402	55,598
				73%	27%

Sami dijelovi butova

unutrašnja butina	8 %	16,480
ruža	5 %	10,300
bijela pečenica	10 %	20,600
kuk	6 %	12,360
stražnji bočnjak	4 %	8,240
	33 %	67,980

Goveđi jezik

(od sirovog do kuhanog stanja)

pojedini dijelovi	Bruto-težina pojedinog dijela u odnosu na ukupnu težinu	Primjer: 16 kg goveđih jezika
grkljan	17,50%	2,800
otpaci	5,46%	0,875
kalo pri kuhanju	30,41%	4,865
kuhan jezik	46,63%	7,460
ukupno	100%	16,000

17. **Mekana rebra.** To je meso s posljednjih 5 rebara, koje leži prema slabini. Onaj dio koji se naslanja na slabine kuha se u juhi i jede kao samostalno jelo (obično s umakom od hrena).

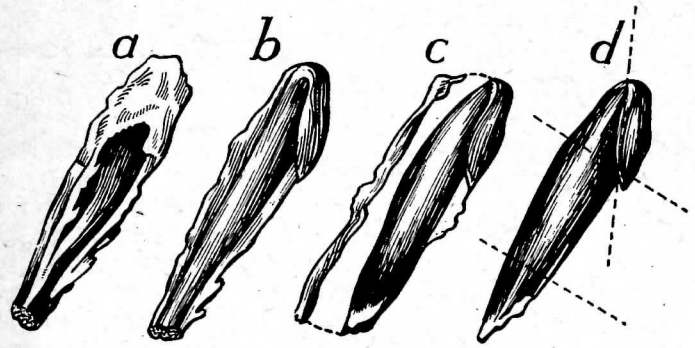
18. **Slabina.** Meso slabine je sočno i dobro za juhu jer pri kuhanju nabubri.

19. **Rebra.** Rebra se upotrebljavaju samo za juhu.

Slabinska rebra imaju sočno meso, koje lijepo nabubri, ali se ne može lijepo složiti na pliticu.

20. **Pisana pečenica.** Duguljasti komad mesa koji leži ispod hrpta zove se pisana pečenica[1] ili filet. Meso joj je jako tečno i nježno, podesno za pečenje i pirjanje.

Pisana pečenica dijeli se na tri dijela, i to: glavu, srednji ili debeli dio i vršak. Glava pisane pečenice obložena je debelim slojem loja, koji valja odstraniti. Osim toga treba s pisane pečenice skinuti tanku kožicu i tetive.



Sl. 61. Postupak s pisanom pečenicom

a) pisana pečenica izvađena iz hrpta. Njen gornji dio, tj. glava, obložen je lojem; **b)** s pisane pečenice skinut je loj, dok tetiva još nije odstranjena; **c)** pisana pečenica bez loja, kožice i tetive; **d)** crte pokazuju kako se pisana pečenica može najracionalnije iskoristiti (vidi sl. 61).

Pisana pečenica može se prigotoviti u cijelom komadu ili razrezana na pojedine dijelove. Od njega se mogu rezati različiti odresci, tj. bifteci, tournedosi [turnedo], filets mignons [file minjon] i chateaubriandi [šatobrijan].

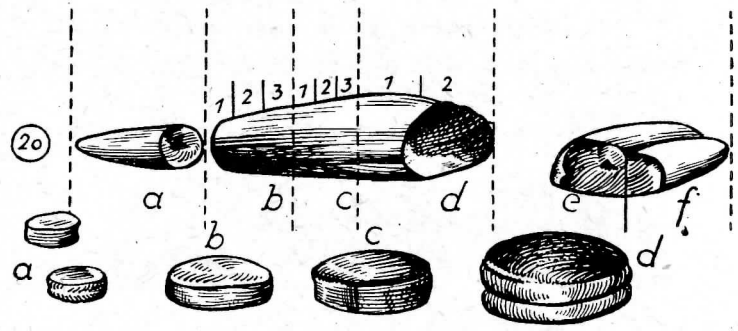
Biftek [beefsteak] je opće poznato ime za odrezak pisane pečenice. Bifteci se režu u debljini od 3 do 5 cm u težini od 180 g.

Tournedosi su nešto manji odresci pisane pečenice ali se deblje režu i često vežu uzicom da zadrže okrugao oblik. Za jedan obrok daju se dva komada u težini od 180 g. Peku se engleski, tj. krvavo. Često se serviraju na prženici.

[1] Naziv »pisana pečenica« upotrebljava se samo u Hrvatskoj. Bolje je upotrebljavati naziv »goveđa pečenica«, »svinjska pečenica«, »teleća pečenica«, već prema vrsti mesa.

Filet mignon je naziv za nešto manje odreske od tournedosa, a režu se od vrška pisane pečenice u težini od 50—60 g i daju se 2—3 komada po obroku.

Chateaubriand je veliki, tj. dvostruki odrezak goveđe pisane pečenice. Meso mora dobro odležati i ne smije se previše stući. Peće se engleski. (U nekim velikim inostranim restauracijama razreže se pred gostom na dva dijela.)

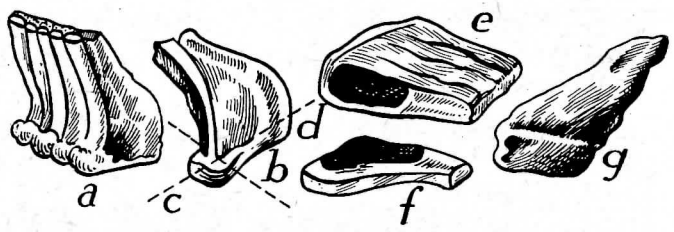


Sl. 62. Iskorišćivanje pisane pečenice

a) vršak pisane pečenice. Od njega se režu filets mignon; **b)** dio od kojega se režu tournedosi; **c)** dio od kojega se režu odresci; **d)** dio od kojega se režu chateaubriandi; **e)** dio od kojega se režu bifteci; **f)** ovaj se dio može upotrijebiti za gulaš à la minute

21. **Pržolica.** Ona leži od hrpta prema plećki i polovina joj je pokrivena dopržolicom. Njeno meso je jako tečno, ali je nešto grubo, s vlakancima i djelomično s mnogo loja. Podesno je za pečenje na žaru, za pirjanje i pečenje. Za pirjanje i pečenje reže se sirovo na 1—3 cm debele komade (pržolice). Ako se peče ili pirja u jednom komadu, treba donju kost do rebra odsjeći.

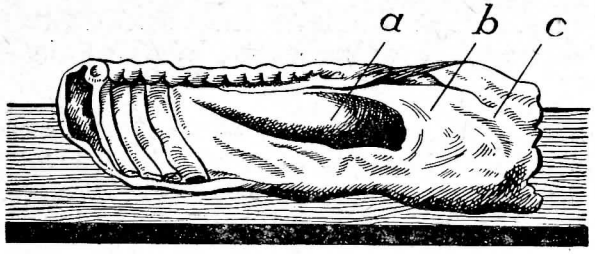
Tanko istučena pržolica zove se bečka pržolica (Wiener Rostbraten).



Sl. 63. Rezanje pržolica

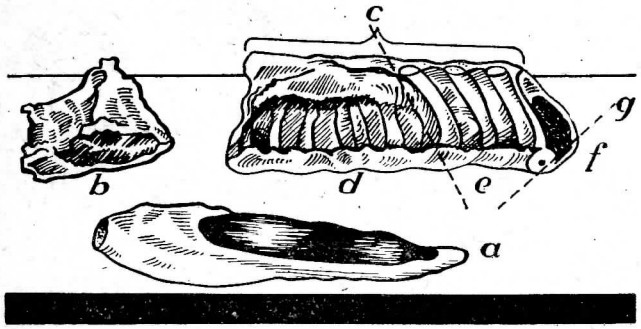
a) cijela pržolica s kostima; **b)** jedna pržolica odrezana od komada; **c-d)** kosti se moraju odsjeći; **e)** isti komad mesa kao pod a, ali bez kostiju; **f)** pržolica bez kostiju; **g)** bečka pržolica (istučena)

22. **Hrbat.** Hrbat leži između butine i pržolice. Njegovo je meso jako tečno, podesno za pečenje i pirjanje.



Sl. 64. Hrbat s pisanom pečenicom

a) pisana pečenica (filet); **b)** loj koji prekriva glavu pisane pečenice; **c)** dio hrpta gdje počinje kuk



Sl. 65. Rastavljen hrbat

a) pisana pečenica obložena lojem; **b)** luk odijeljen od hrpta; **c)** cijeli hrbat (roastbeef); **d)** ramstek (rumpsteak); **e)** pržolice (desno od označene crte); **f)** kralješnica; **g)** nastavci

Hrbat se upotrebljava:

a) u cijelom komadu (bez pisane pečenice) za pečenje (pečena govedina — roastbeef);

b) u cijelom komadu (bez pisane pečenice), s izvađenim kostima i sa svih strana s utisnutom slaninom (contre-filet);

c) izrezan na komade debele 2,5 cm, za pečenje ili pirjanje (rumpsteak).

23. **Dopržolica.** Meso dopržolice je sočno i podesno za juhu. Kod mršavih goveda ne izrezuje se posebno.

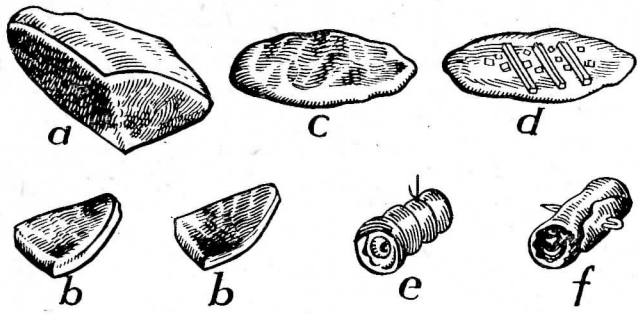
24. **Unutrašnja butina.** Taj komad leži ispod gornjeg vrha butine i obuhvaća uglavnom crno meso i koštani vrh. Vrlo je dobar, ima krto meso pa je podesan za kuhanje i pirjanje.

25. **Stražnji bočnjak** (goljenica). To je meso čvrsto i žilavo, podesno za gulaš. Zadržava lijepu boju i kad se podgrije.

26. **Butina.** Unutrašnju butinu i koštani vrh pokriva butina. Ona graniči s dijelom kuka. Meso joj je podesno za kuhanje i pirjanje, jako je ukusno,

ima sitna vlakanca, ponešto je suho i krto. Može se lijepo rezati i složiti na pliticu. Izrezano na obroke može se lako prepoznati po lijepu i pravilnu obliku i ukusnu masnu rubu na gornjoj zaokruženoj strani.

27. **Ruža i orah.** To je pupčasti dio butine, koji leži u sredini butine. Meso je gotovo sasvim bez masti i podesno za goveđe odreske, pirjanje i kosanje.



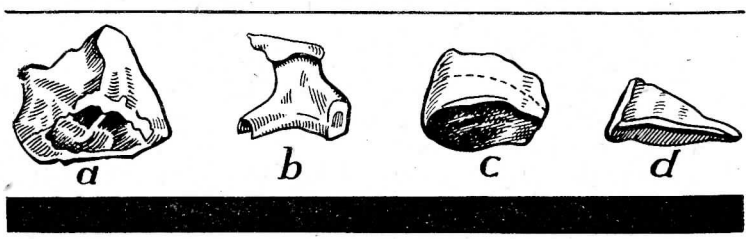
Sl. 66. Pripremanje savitaka

a) po dužini rasječena ruža; **b)** neistučen komad mesa odrezan od ruže; **c)** istučen komad mesa; **d)** obložen komad mesa; **e)** savijen i svezan savitak; **f)** savijen i proboden savitak

Od goveđe ruže, oraha i unutrašnje butine mogu se rezati odresci za savitke. Odreske treba najprije istući, a zatim obložiti slaninom, lukom ili kakvim drugim nadjevom, saviti, svezati koncem i pričvrstiti drvcem (čačkalicom).

28. **Kuk.** Kuk se nalazi u produženju hrpta. Meso mu je sočno, nemasno, i može se lijepo sjeći. Ako dovoljno odleži, podesno je za kuhanje i pirjanje. Od njega se mogu lijepo rezati odresci za pečenje i pirjanje. Od kuka se osobito cijeni gornji dio, tzv. poklopac, koji je osobito pogodan za kuhanje i pirjanje.

29. **Vrh kuka.** To je dio mesa koji leži između gornjeg vrha butine i hrpta, a završava šiljasto. Sočan je i nemasan, ali s nešto grubljim vlakancima. Može se lijepo sjeći na obroke pa je podesan za pirjanje i kuhanje.



Sl. 67. Vađenje kostiju iz kuka

a) kuk s kostima odijeljen od hrpta; **b)** iz kuka izvađena kost (vita kost); **c)** kuk podijeljen na tri dijela; **d)** poklopac

30. **Rep.** Rep se dijeli na debeli i tanki dio. Jako je sočan te je odličan za kuhanje juhe i za pirjanje.

31. **Ličnica.** Meso glave ili ličnica obično se prerađuje u kobasice, ali se od nje može prigotoviti i gulaš ili se može kuhati u kiselom zelju.

32. **Gubica.** Upotrebljava se za salatu.

Pripremanje obroka mesa

U ugostiteljskim radnjama s velikim prometom, osobito u onim s usluživanjem à la carte, potrebno je unaprijed pripremiti meso za pojedine obroke, odnosno vrste jela. O brzom usluživanju često ovisi dobar glas poduzeća. Stoga je potrebno da se u kuhinji vodi posebna briga o tome da na vrijeme bude pripremljen dovoljan broj odgovarajućih komada mesa za pečenje i pržење. To se može postići ako se obroci na vrijeme pripreme (boucherie).

Za pripremanje obroka mesa potrebne su dvije daske. Na jednoj se slažu komadi mesa od kojih se režu pojedini obroci, a na drugoj odrezani komadi mesa pripremljeni za pečenje i prženje.

Npr. na lijevoj su dasci goveđi hrbat, pisana pečenica, svinjski hrbat, teleći kare, komad mesa za pržolice i srneći hrbat, a na desnoj dasci odrezani odresci mesa, bifteci, pržolice, i teleći kotleti itd.

Goveđe iznutrice

Goveđe iznutrice mogu se upotrijebiti u kuhinji na razne načine:

1. jetra	za dodatke čistim juhama ili uz goveđe meso pri kuhanju juhe;
2. pluća	ne upotrebljavaju se u ugostiteljskoj kuhinji;
3. srce	može se kuhati i staviti u juhu, a može se i pirjati s utisnutom slaninom;
4. slezena	za dodatke juhi i jela od slezene;
5. knjižavci	za fileke (pirjane i pohane);
6. bubrezi	za pirjana jela;
7. gubica i nepce	za mesnu salatu;
8. mozak	za krokete, dodatke juhi i kao sastavni dio ragua;
9. jezik	može se kuhati, usoliti i sušiti;
10. vime	može se pirjati i pohati;
11. loj	može se miješati s mašću, ali ga treba prokuhati s mijekom;
12. moždina	kuhana upotrebljava se kao jelo, a sirova kao nadomjestak za mast.

Američki način sječenja govedine

Prema statističkim podacima iznesenim u posljednje vrijeme od strane naših turističkih stručnjaka, Jugoslaviju posjećuje iz godine u godinu sve to više američkih turista. Pretpostavlja se da će njihov broj i dalje rasti jer je Jugoslavija vrlo privlačna turistička zemlja.

Pisac ove knjige imao je prilike razgovarati s američkim ugostiteljima i turistima koji su već posjetili Jugoslaviju pa je ustanovio, da ni jedni ni drugi nisu zadovoljni s našim načinom sječenja i prigotavljanja govedine. Amerikanci vole, naime, najviše govedinu i to razne vrste odrezaka (engl. steak). Potrebno je stoga da naši mesari i kuhari nauče na koji način Amerikanci sijeku i prigotavljaju govedinu, da to primijene u praksi i tako doprinesu zadovoljstvu američkih turista.

Vrijednost steaka određuje se prema klasi mesa i prema načinu na koji je sječen. Prvi faktor reguliran je zakonski, a drugi ovisi o običajima kraja i hirovitosti mesara, odnosno kuhara.

Za steak dolaze u obzir samo tri najbolje klase mesa: I klasa (prime [prajm]); II klasa (choise [čojs]) i III klasa (good [gud]).

Druga dva važna faktora koja određuju kvalitetu steaka jesu odležanost mesa i njegova protkanost lojem (marmoriranje).

Steak treba da odleži u velikom komadu tri do šest tjedana na temperaturi nešto nižoj od smrzavanja, a oko njega mora strujati zrak. To čini meso mekšim i ukusnijim i dopušta da na njega djeluju mesni encimi (fermenti). Loj kojim je obložena govedina mora biti bijel i čvrst, a meso dobro protkano sitnom mrežom loja, ali ne smije imati debelih naslaga loja.

Nazivi steakova različiti su u raznim državama SAD (vidi tablicu II na kraju knjige.

Steak za pečenje ili prženje na ugljenu debeo je 2,5 do 5 cm pa i više. Steak za pirjanje ima 1,25 cm debljine, ali ne smije biti deblji od 4 cm. Po težini steak bez kosti ima 25 dkg, a steak s kostima 45 dkg.

Teško je tačno odrediti vrijeme koje treba za pripremu pojedinog steaka, jer to ovisi o komadu mesa, obliku, debljini, protkanosti mesa lojem itd. Ova tablica je samo grubi putokaz:

Debljina steaka	Slabo pečeno	Polupečeno	Dobro pečeno
2,5 cm	5 min	6 i pol min	7 min
3,75 cm	8 „	10 „	11 „
5 cm	15 „	18 „	19 i pol min
Samo za jednu stranu			

Sigurniji znakovi kako je meso pečeno jesu njegov vanjski izgled i unutrašnje stanje, koje se ustanovi ako se nožem ubode između mesa i kosti. Meso koje je sasvim smeđe (braun) s vanjske strane slabo je pečeno. Ako se na površini mesa pojavljuje mesni sok, meso je polupečeno. Ako mesni sok ponovo nestane, meso je dobro pečeno.

Naruči li američki ili engleski turist u restauraciji steak, neka ga konobar odmah upita:

»Please rare [rer], medium [midium] or well done [vel dan]?«

što znači »Molim da li slabo pečeno, srednje pečeno ili dobro (skroz) pečeno«?

Naravno, odgovor gosta mora konobar odmah priopćiti kuharu kako gost ne bi kasnije prigovorio.

Za pečenje govedine na žaru od ugljena potrebno je vatru unaprijed pripremiti. Treba pustiti da ugljen potpuno izgori i da pepeo prekrije žeravicu (zapretana vatra).

Obično se preporučuje temperatura od 100 do 175°C na visini roštilja. Roštilj treba namazati komadićem slanine. Ako gost voli da površina steaka bude

garava (a ne da izgori), bacite u vatru nekoliko komadića loja od bubrega par minuta prije nego skinete steak s roštilja. Vatra će planuti i steak lijepo zagaraviti. Ako je steak mariniran, treba ga za vrijeme pečenja mazati marinadom.

Tele

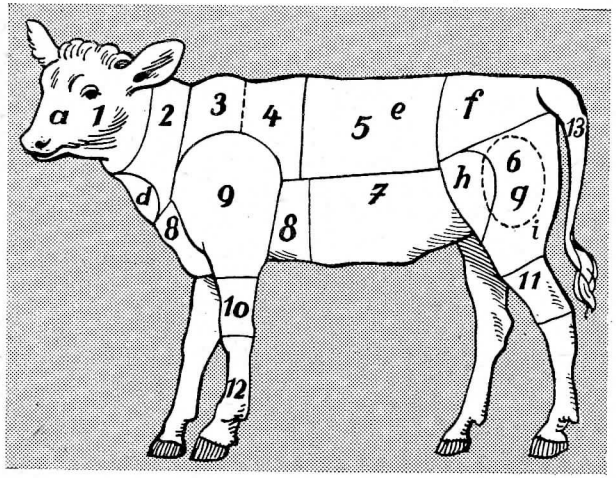
Rasijecanje teladi

Telad nakon klanja ostaje uglavnom u koži, koja se skida u samoj mesnici neposredno prije prodaje mesa. Ugostiteljska poduzeća nabavljaju obično čitavo zaklano tele, ili bar polovicu, a manja poduzeća pojedine veće dijelove koji im najbolje odgovaraju.

Teletu se nakon skidanja kože odsiječe glava, raspori prsni koš i obreže ošit na mjestima gdje se drži stijenke, a zatim se izvade pluća sa srcem, ošitom, prsnom žlijezdom, dušnikom i jednjakom.

Nakon toga tele se rasiječe po sredini kralješnice tako da se rasijeku po polovini i nastavci prsnih kralješaka.

S polovine se odvoje prednja i stražnja noga, a preostali dio rasiječe se u vrat, kare, bubrežnjak i prsa s potrbušinom.



Sl. 68. Dijelovi teleta

1. glava: a) jezik, b) uši, c) mozak; **2.** vrat: d) žlijezda; **3.** kare; **4.** hrbat; **5.** bubrežnjak: e) bubrezi; **6.** but: **f)** križa, g) unutrašnja butina, h) orah i ruža, i) frikando; **7.** potrbušina; **8.** prsa; **9.** lopatica (plećka); **10.** prednja goljenica; **11.** stražnja goljenica; **12.** noge; **13.** rep

Vrat sadrži polovine svih sedam vratnih kralješaka s vratnim mišićima.

Kare sadrži polovine svih kralješaka s odgovarajućim dijelovima rebara i mišićima, koji im pripadaju.

Bubrežnjak je dio kralješnice sa svim slabinskim kralješcima i njihovim mišićima, bubrezima i masnim tkivom oko bubrega.

Prsa s potrbušinom sadrže prsnu kost s donjom polovinom rebara i potrbušinom.

Prednja noga rasiječe se u lakatnom zglobu te se odvoji prednja goljenica i izvadi lopatična kost. Gornji, veći dio naziva se lopatica ili plećka.

Stražnja noga (teleći but) dijeli se na stražnju goljenicu, butinu i križa. Noge u koljenom, odnosno skočnom zglobu kod teleta redovito se odrežu već ranije radi šurenja.

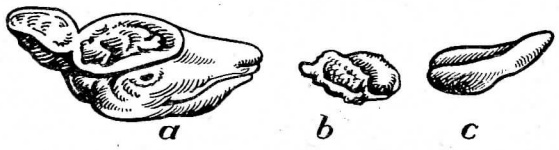
Gore navedeni dijelovi teleta sijeku se u kuhinji dalje i upotrebljavaju za prigotavljanje različitih jela.

1. **Teleća glava.** Teleća se glava može upotrijebiti za raznovrsna jela. Od nje se iskorištavaju meso, jezik, uši i mozak. Od mesa se može skuhati juha, prigotoviti ragu, a može se prigotoviti i nakiselo itd. Teleći se mozak može prigotoviti na razne načine, a isto tako i jezik.

Glava se postavi na čelo, pa se meso reže od vrata prema gubici i skida se koža.

Kožu, odnosno meso koje se skine s lubanje treba neko vrijeme držati u hladnoj vodi, zatim pošuriti vrućom vodom i ponovo ohladiti u hladnoj vodi. Debelu kožu koja se nalazi oko gubice treba odstraniti, uši očistiti i hrskavicu izrezati. Nakon toga meso se reže na 4 cm debele komade i natrlja limunom da ne pocrni, pa se odmah kuha.

Mozak mora prije upotrebe stajati nekoliko sati u hladnoj vodi, koju treba više puta mijenjati, a zatim treba skinuti kožicu kojom je mozak obložen. To se najbolje radi u mlakoj vodi. Tek nakon toga može se mozak upotrijebiti.



Sl. 69. Pripremanje teleće glave

a) lubanja otvorena, bez mozga; **b)** izvađen mozak; **c)** izvađen jezik

2. **Vrat.** Teleći se vrat može upotrijebiti za ragu ili perkelt, žlijezda za različita jela s povrćem i rižom. Ona se može i pržiti i puniti raznim nadjevima te pripremiti u aspiku.

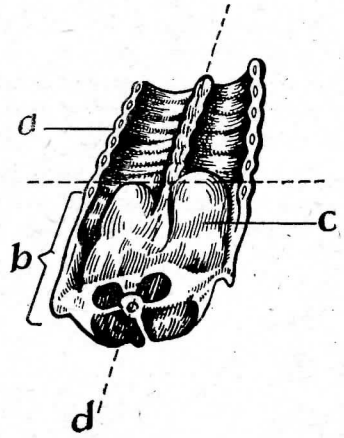
3. **Kare.** Teleći kare je prednji dio telećeg hrpta rasječen uzduž po kralješnici.

Teleći se kare može peći u cijelom komadu ili se može izrezati na kotlete Obično se reže jedan kotlet s kostima, a drugi bez kostiju. Kotleti se mogu peći i pržiti (pohati).

Sl. 70. Rezanje kotleta i odrezaka

a) kare pripremljen za rezanje kotleta; **b)** malo istučeni kotleti s kostima; **c)** kotlet bez kostiju; **d)** kare bez kostiju; **e)** izvađena kost; **f)** odrezak

4. **Hrbat.** Pod imenom hrbat razumijeva se stvarni hrbat i bubrežnjak, a hrbat se naziva i samo meso s kostima koje leži između karea i bubrežnjaka (na slici 67. 4).



Sl. 71. Teleći hrbat

a) hrbat; **b)** bubrežnjak; **c)** bubreg; **d)** pisana pečenica

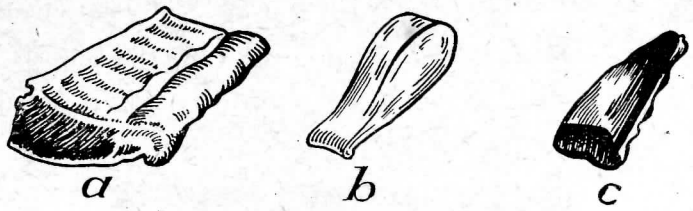
Gornja slika prikazuje hrbat i bubrežnjak (dakle čitav hrbat teleta) s unutrašnje strane te prema tome i položaj bubrega i pisanih pečenica. Kod nas se tele odmah rasiječe po kralješnici te se dobiju dva karea.

Tačkicama označena crta pokazuje pravac kuda treba sjeći da se bubrežnjak odijeli od rebrastog dijela, tj. od stvarnog hrpta.

Pisana pečenica leži na rebrima, a obložena je lojem. Ostali dio pisane pečenice, tj. glava, nalazi se u križima i butu.

5. **Bubrežnjak.** Teleći bubrežnjak bez kostiju priprema se od komada koji prikazuje slika 70. b), dakle od bubrežnjaka iz koga se izvade kosti.

Bubrežnjak se može upotrijebiti: a) u cijelom komadu s kostima. U tom slučaju treba kralješnicu malo rasjeći, a okrajke unutra uvinuti i svezati; — b) u cijelom komadu bez kostiju; — c) za teleće odreske.



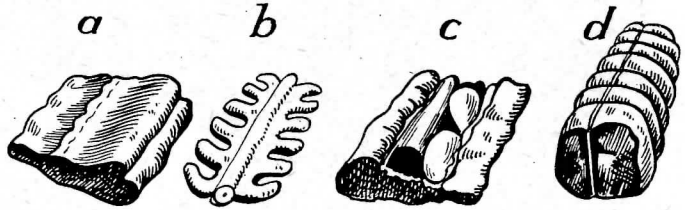
Sl. 72. Teleći bubrežnjak

a) teleći bubrežnjak bez bubrega i pisane pečenice; **b)** bubreg obložen lojem; **c)** pisana pečenica

Teleći se bubrežnjak može prirediti i tako da se ne izvade bubrezi i pisane pečenice, nego se samo s bubrega skine suvišan loj, bubreg se rasiječe, a zatim bubrežnjak savije i sveže.

Teleći bubrezi mogu se peći na ražnju (ražnjići od bubrega).

Od bubrežnjaka bez kostiju mogu se rezati i odresci koji se mogu peći i pržiti.



Sl. 73. Pripremanje telećeg bubrežnjaka

a) lijevi komad bubrežnjaka bez kostiju. Okrajke mesa treba malo istući da se bubrezi i pisana pečenica lakše polože u bubrežnjak; **b)** izvađena rebra iz bubrežnjaka; **c)** desna strana bubrežnjaka bez kostiju. U meso s lijeve (a) i desne (c) strane položi se po jedna pisana pečenica i raspolovljen bubreg s kojega treba skinuti loj; **d)** smotan i svezan bubrežnjak pripremljen za pečenje

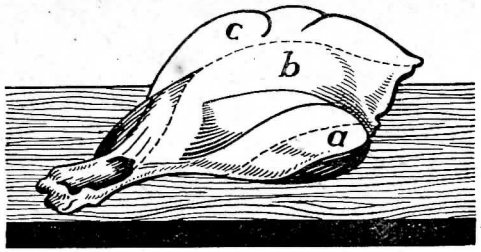
6. **But.** Kod telećeg buta razlikujemo križa ili sapi, butinu i goljenicu. Kod nas se križa odmah odvajaju od butine i s njima se postupa posebno. Najčešće se upotrebljavaju za pečenje u cijelom komadu.

Teleći se but treba racionalno iskoristiti, zato se mora rastaviti na pojedine dijelove i iz njega izvaditi kosti.

Od buta se, dakle, najprije odijele križa, a zatim goljenica. Tako dobivamo teleću butinu, kod koje razlikujemo ove dijelove: unutrašnju butinu (šol), frikando, orah i ružu.

Prvim zahvatom noža mora se odrezati meso obloženo lojem, koje leži s unutrašnje strane buta, a zatim se odmah izvadi zglobna kost.

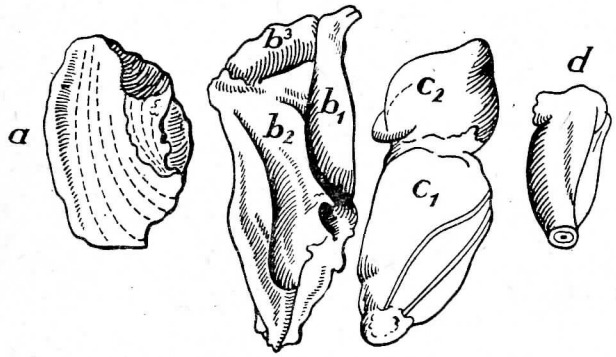
Kad se odstrani zglobna kost, izreže se unutrašnja butina (šol), a zatim frikando i konačno orah i ruža.



Sl. 74. Teleći but s prirodnim kanalima po kojima se reže

Pri rezanju treba se držati prirodnih kanala i paziti da se vrškom noža ne zareže preduboko jer bi se mogla oštetiti ruža.

Što se pažljivije izvade kosti, to će biti manje gubitaka.



Sl. 75. Teleći but rasječen na dijelove

a) unutrašnja butina (šol); **b)** frikando; b_1 bijela pečenica, b_2 crna pečenica, b_3 glava; **c)** ruža: c_1 orah, c_2 ruža; **d)** goljenica

Orah i ruža prvenstveno se upotrebljavaju za odreske (pariške, bečke, naravne), no mogu se peći i u cijelom komadu. Frikando se upotrebljava većinom za odreske. U frikando možemo utisnuti i slaninu.

Od bijele pečenice mogu se praviti medaljoni, a od pisane pečenice tournedosi.

Unutrašnja butina (šol) upotrebljava se u cijelom komadu ili izrezana na odreske za pirjanje ili pečenje, odnosno za ragu. Manji ostaci mesa od buta mogu se upotrijebiti za gulaš à la minute.

7. **Potrbušina.** Potrbušina se upotrebljava za perkelt i ragu ili se nadijeva nadjevom od žemičaka, mozga, jetra itd. U jelovnik se unosi kao »punjena teleća prsa«.

8. **Prsa.** Teleća prsa mogu se peći bilo nadjevena ili bez nadjeva. Obično se nadijevaju nadjevom od žemičaka, mozga ili jetre. Mogu se upotrijebiti i za perkelt ili ragu.

Ako ih želimo nadjenuti, moramo najprije izvaditi rebra. Da bi se rebra mogla izvaditi, moraju se najprije izrezati u pregibu, a zatim se uzduž svakog rebra prereže koža, tj. napravi se T-rez. Nakon toga rebra se polože na rub stola i prelome u pregibu pa zatim izvade.

Pošto se prsa nadjenu, sašiju se tankim koncem da pri pečenju ne bi nadjev iscurio.

9. **Lopatica (plećka).** Teleća lopatica ili plećka može se peći u cijelom komadu ili bez kostiju savijena i vezana. Može se upotrijebiti i za ragu i ujušak.

Ako je hoćemo peći bez kostiju, moramo najprije izvaditi lopatičnu kost, a zatim ramenu.

10. **Prednja goljenica**

11. **Stražnja goljenica**

Goljenica je dio teleće noge. Iz toga se dijela noge kost ne vadi, nego se lomi u zglobu, pa se noga prigotavlja kao »goljenica« ili »buncek«.

12. **Noge.** Teleće se noge upotrebljavaju za pravljenje hladetine. Mogu se i peći. U svakom slučaju iz njih treba prije izvaditi kosti. Članci prstiju mogu se odstraniti tek nakon kuhanja.

13. **Teleće iznutrice**

U teleće iznutrice spadaju: mozak, bubrezi, plućica, srce, jetra, slezena, želudac i crijeva.

Plućica, jetra i srce mogu se pirjati, mozak se može popržiti s jajetom, a jetra prigotoviti nakiselo, popržiti (restati) ili pirjati.

Slezena se može nadjenuti, a od želuca i crijeva mogu se prigotoviti fileki, rajžlec itd.

Neto-težina pojedinih dijelova mesa teleta u postocima

(tele srednje uhranjenosti, težine 50 kg)

Naziv dijela mesa	Kosti, žile, otpaci u %	Neto-meso od pojedinih dijelova u %	Bruto-težina pojedinih dijelova mesa u kg	Neto-težina pojedinih dijelova mesa u kg	Kosti, žile, otpaci u kg
butovi	30%	70%	17	11,900	5,100
hrptenjača s bubrežnjakom	25%	75%	15	11,250	3,750
plećke	35%	65%	8	5,000	3,000
prsa	15%	85%	7	5,950	1,050
vrat	35%	65%	3	1,950	1,050
ukupno			50	36,050	13,950

Otpaci hladne obrade mesa
(tele srednje uhranjenosti)

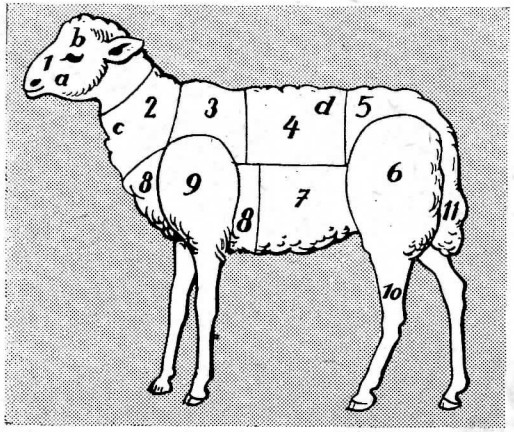
Naziv dijela mesa	bruto-težina pojedinog dijela mesa u odnosu na cijeli trup u %	Primjer: ako je zaklano (raspolovljeno) tele teško 50 kg, tada će pojedini dio biti težak kg:
butovi s koljenicom	34 %	17 kg
hrptenjača	14 %	7 „
bubrežnjak	16 %	8 „
plećke s koljenicom	16 %	8 „
prsa s potrbušinom	14 %	7 „
vrat	6 %	3 „
ukupno	100 %	50 „

Sami dijelovi butova

ruža	16 %	8 kg
bijela pečenica	14 %	7 „
koljenica	4 %	2 „
ukupno	34 %	17 kg

Janje

Janje se rasijeca isto kao i tele, samo se od nogu ne odvajaju goljenice. Kod nas se janje najčešće peče cijelo na ražnju.



Sl. 76. Dijelovi janjeta

1. glava: a) jezik, b) mozak; **2.** vrat: c) žlijezda; **3.** kare; **4.** hrbat: d) bubrezi; **5.** križa; **6.** but; **7.** potrbušina; **8.** prsa; **9.** lopatica (plećka); **10.** noge; **11.** rep

Ovca i brav obično se peku samo u komadima.

1. **Glava.** Ovčja kao i bravlja glava ne upotrebljavaju se posebno.

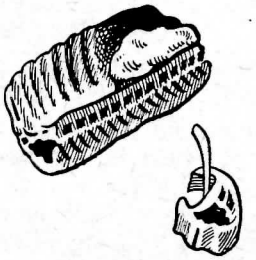
2. **Vrat.** Janjeći, bravlji ili ovčji vrat upotrebljava se za ragu. Žlijezda se upotrebljava isto kao i teleća.

3. **Kare.** Janjeći ili ovčji kare može se peći u cijelom komadu ili izrezan na kotlete. Kotlete je najbolje peći na žaru.

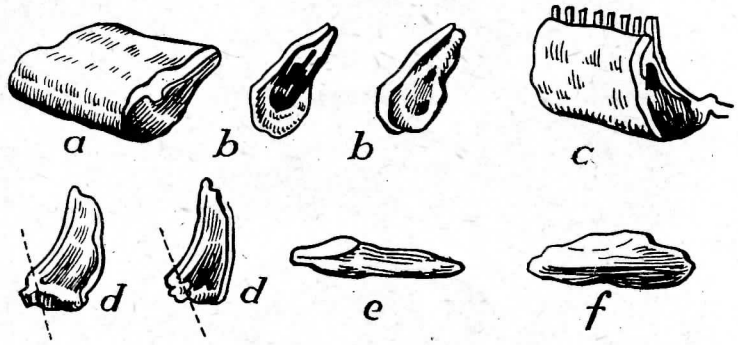
Da bi se mogli rezati janjeći (ovčji ili bravlji) kotleti, treba iz hrpta izvaditi bubrege, pisane pečenice i prekomjeran loj, pa hrbat rasjeći na dva karea.

Obično se siječe jedan kotlet s kostima, a drugi bez kostiju.

Sl. 77. Janjeći hrbat



Sl. 78. Janjeći kare



Sl. 79. Rezanje janjećih kotleta

a) bubrežnjak; **b)** kotleti odrezani od bubrežnjaka; **c)** kare; **d)** kotleti odrezani od karea. Tačkicama označene crte pokazuju gdje treba odsjeći kosti; **e)** janjeća pisana pečenica (filet mignon); **f)** pisana pečenica istučena. S pisane pečenice treba skinuti sav loj i žile, a zatim je istući uzduž i poprijeko

Mutton-chop [matn-šop] je bravlji kotlet. Prije rezanja bravljih kotleta treba s karea odstraniti vanjsku tanku kožicu. Na mesu mora ostati umjeren sloj loja.

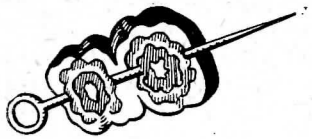
4. **Hrbat.** Janjeći (ovčji, bravlji) hrbat može se peći u cijelom komadu ili se može narezati na kotlete, koji se mogu peći ili pržiti (pohati).

Bubrežnjak se odreže od rebara odmah iza zadnjeg rebra. Loj se odstrani i izvade se pisane pečenice, koje se upotrijebe posebno. Zatim se bubrežnjak smota, sveže i oštrim nožem ukrasi s nekoliko crta.

Bubrežnjak se obično peče posebno.

Kotleti se mogu rezati od rebara i peći na žaru ili na tavi. U tu svrhu hrbat treba rasjeći na dva karea. Postupak je isti kao i kod telećih kotleta.

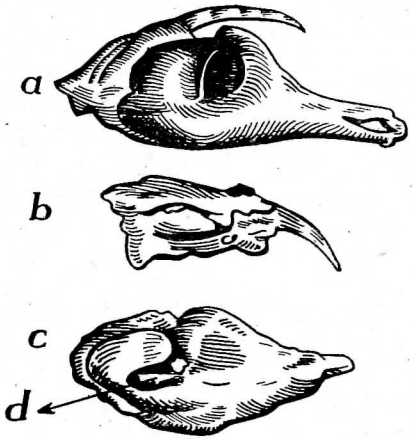
Janjeći bubrezi mogu se peći na ražnju. S bubrega treba skinuti kožicu kojom su obavijeni i zatim ih otvoriti, ali se ne smiju sasvim prerezati. Nakon toga se rastvore i nabodu na željezni ražanj da se pri pečenju ne skupe.



Sl. 80. Janjeći bubrezi na ražnju

5. **Križa.** Križa se kod janjeta ostavljaju na butu.

6. **But.** Janjeći i ovčji but upotrebljava se u ugostiteljskoj kuhinji cijel ili rasječen za razna druga jela. Za pečenje ili pirjanje treba s buta skinuti loj, odrezati okrajak trbušnice, koji je ostao na butu, i izvaditi bedrenu kost i dio goljeni. Prije pečenja ili pirjanja treba but sa svih strana malo istući. Kost se mora tako izvaditi da but zadrži svoj oblik.



Sl. 81. Pripremanje janjećeg buta

a) but (nepripremljen); **b)** izvađena bedrena kost; **c)** but pripremljen za pečenje; **d)** jedan dio pisane pečenice

Kako se vidi, s kosti goljena skinuto je meso i kost je skraćena. Racionalnije je da se goljenica skine i proda kao posebno jelo.

7. **Potrbušina.** Meso potrbušine dobro je za ragu.

8. **Prsa.** Janjeća se prsa upotrebljavaju za ragu. Uz prsa se ostavlja i potrbušina.

9. **Lopatica (plećka).** Janjeća se lopatica upotrebljava za ragu ili se može peći savijena. Ako se peče, iz nje treba izvaditi lopatičnu, ramenu i goljenu kost, a meso nadjenuti kakvim nadjevom, saviti i svezati uzicom.

Janjeća sitnina i »zec«

Pod janjećom sitninom razumijevaju se janjeća prsa s trbušinom i vratom, a pod »zecom« hrbat s križima.

Janjeće iznutrice

U janjeće iznutrice spadaju: mozak, bubrezi, jetra, slezena, plućica, srce, crijeva i želudac.

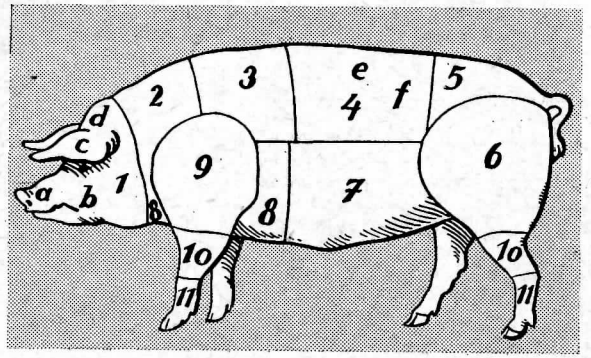
Svi se ti dijelovi mogu prigotoviti isto kao i teleće iznutrice.

Svinja

Svinja se rasijeca različito prema njenoj starosti i ugojenosti.

Odojci se nakon klanja uglavnom na rasijecaju, već se cijeli peku na ražnju ili u peći.

Inače se u ugostiteljskoj kuhinji svinja rasijeca na isti način kao i tele.



Sl. 82. Dijelovi svinje

1. glava: a) gubica, b) jezik, c) uši, d) mozak; **2.** vratina; **3.** i **4.** hrbat; **3.** srednji kare; **4.** bijeli kare: e) pisana pečenica, f) bubrezi; **5.** križa; **6.** but; **7.** potrbušina; **8.** prsa; **9.** lopatica (plećka); **10.** goljenica; **11.** noge

Svinjetina dolazi u trgovinu svježa i sušena. Sušeno svinjsko meso, kao i ostalo sušeno meso, poznato je pod imenom »suhomesna roba«.

Svježa svinjetina može se peći, pržiti i pirjati. Za pečenje i prženje upotrebljava se kare. Kare se peče cijel, a može se narezati na kotlete koji se mogu peći u tavi, pržiti na žaru ili pohati. Svježa svinjetina može se i kuhati.

Od svinjetine se kod nas prave i ćevapčići i ražnjići. Omiljeno jelo od svinjetine jest đuveče, koje sve to više traže i strani turisti.

Od sušenog svinjskog mesa najvažnija je butina (šunka), slanina i carsko meso.

Svinjske iznutrice

Svinjske se iznutrice upotrebljavaju i prigotavljaju isto kao i teleće.

Neto-težina pojedinih dijelova svinjskog mesa u postocima
(svinja srednje uhranjenosti - mesnata, čista u polutkama)

Naziv dijela mesa	Bruto-težina koja otpada na dio mesa u odnosu na cijeli trup u %	Primjer: ako je svinja u polutkama teška 105 kg, onda će pojedini dio biti težak
butovi	30 %	31,500 kg
hrptenjača s pečenicom	32 %	33,600 „
plećke	22 %	23,100 „
prsa	16 %	16,800 „
ukupno	100 %	105,000 kg

Šunka
(od sirovog do kuhanog stanja)

	Bruto-težina u %	Primjer: sirova šunka teška 7,850 kg
kalo od sirovog do kuhanog stanja	20,76 %	1,630 kg
kosti	8,54 %	0,670 „
kuhana šunka bez kosti	70,70 %	5,550 „
ukupno	100 %	7,850 kg

Otpaci pri rezanju koji se ne poslužuju, ali se mogu upotrijebiti	1,150 kg
Čista šunka bez kosti	4,400 kg
Ukupno	5.550 kg

PERAD

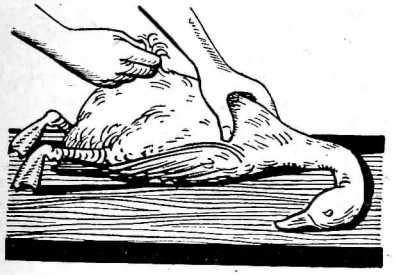
Perad se kupuje živa ili zaklana. Živu perad treba zaklati oštrim nožem kako to pokazuje donja slika.

Čišćenje i pripremanje peradi (za pečenje, prženje ili kuhanje) vrši se stanovitim redom. Perad se najprije očupa i nakon toga osmudi. Badrljice treba iščupati hvataljkom.

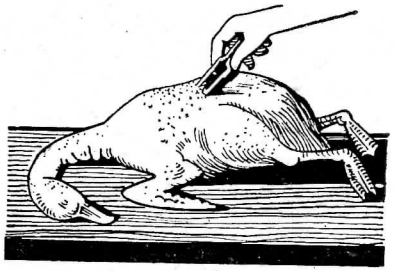
Osmuđenu perad treba istrljati krpom i položiti na prsa, pa šiljastim nožem prorezati kožu na vratu od zatiljka do trupa. Ako se perad ima nadjenuti, mora koža od vrata ostati na trupu kao produženje prsne kože. Kada se koža obreže sasvim uz glavu, vrat ostaje slobodan i može se odrezati od trupa. Kod guske nije potrebno prorezati kožu na vratu. Noge se odrežu u zglobu ili 2 do 3 cm ispod njega (izuzev kod purana). Nakon toga vadi se utroba. Najprije se izvadi voljka, koja se nalazi na vratnoj koži. Zajedno s voljkom izvadi se dušnik i jednjak. Zadak se odreže. Od zatka se proreže trup do cca 2 ili 3 cm ispod prsnog koša. Treba paziti da se pri rezanju ne ozlijede crijeva. Kroz taj otvor izvadi se sva iznutrica (salo, crijeva, želudac, jetra, srce i pluća). Zatim se perad mora oprati iznutra i izvana, posušiti krpom i svezati, već prema tomu u koju ćemo je svrhu upotrijebiti.

Sl. 83. Klanje peradi prerezivanjem vrata

Sl. 84. Puštanje krvi peradi



Sl. 85. Čupanje peradi



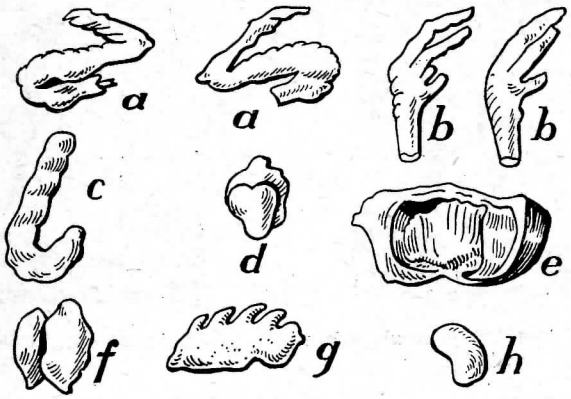
Sl. 86. Čupanje badrljica peradi hvataljkom

Sl. 87. Smuđenje peradi

Postupak pri pripremanju peradi za različite vrste prigotavljanja vidi se na narednim slikama.

Sitnina

Sitnina peradi osobito je vrijedna. Ona se može odlično iskoristiti. Jetra, kreste i bubrezi upotrebljavaju se za specijalne svrhe, a sve ostalo može se kuhano upotrijebiti različito, npr. za juhu, ragu, rizoto itd.

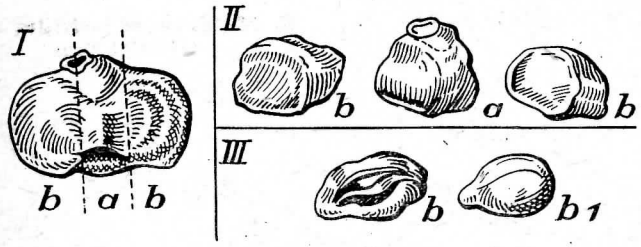


Sl. 88. Pripremljena sitnina peradi

a) krila **b)** noge, **c)** vrat, **d)** srce, **e)** želudac, **f)** jetra, **g)** kresta, **h)** bubreg

Guščji i pačji želudac

Žučana kesica lakše se vadi iz želuca kokoši nego iz želuca guske ili patke, jer su kod njih stijene kesice sraštene sa stijenama želuca. Zbog toga drugačije se postupa pri čišćenju želuca guske nego pri čišćenju želuca kokoši.



Sl. 89. Pripremanje guščjeg želuca

I dio slike prikazuje želudac bez jednjaka, crijeva i sala sa šire strane želuca. Obje crte označene tačkicama pokazuju kuda treba sjeći. Između crta leži neupotrebljivi dio (a), žučana kesica, s više ili manje probavljenim sadržajem. Dijelovi lijevo i desno, oba označena sa b, jesu dijelovi, koji

se upotrebljavaju. Da bismo ih dobili, moramo prerezati želudac na mjestima koja su označena crtama. Pri rezanju treba paziti da se reže tačno s vanjske strane žučane kesice da bi mesni dijelovi ostali što veći.

II dio slike prikazuje želudac razdijeljen na 3 dijela. Usporedi dijelove a) i b) sa slikom I.

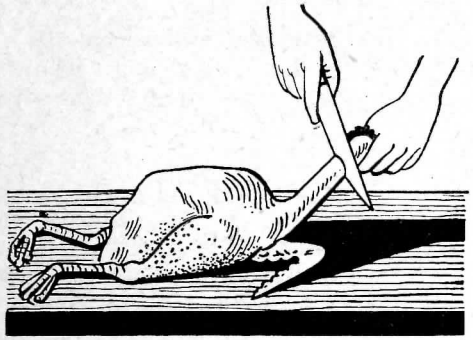
III dio slike prikazuje želudac obložen plavkastobijelom kožicom, koja se mora skinuti s oba želučana dijela. IIIb pokazuje rez koji se mora učiniti. Kožica se uhvati nožem i lako se skida. IIIb/1 pokazuje polovicu želuca potpuno pripremljenu za dalju upotrebu.

Na isti se način priprema i pačji želudac.

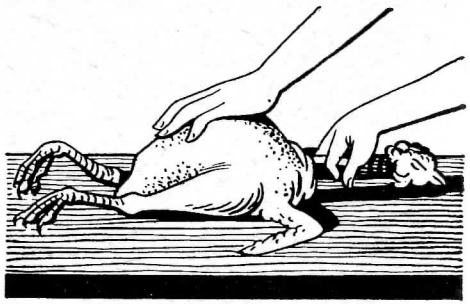
Guščja sitnina

U guščju sitninu spadaju: glava, vrat, krila, želudac, srce i noge. Obično krila, vrat i glava nisu dobro očupani kad se guska kupuje zaklana. Budući da se perje s tih dijelova teško čupa, oni se moraju pošuriti kipućom vodom, a čim se perje počne lako čupati, valja ih preliti hladnom vodom. Guščja sitnina ne smije biti previše pošurena jer se tada perje teško čupa. Perje valja brzo čupati dok je sitnina još vruća. Guščje noge treba držati u kipućoj vodi, a zatim oguliti kožu i odsjeći čaporke.

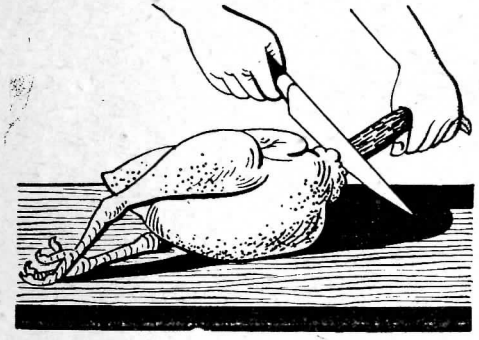
Tablica XIV



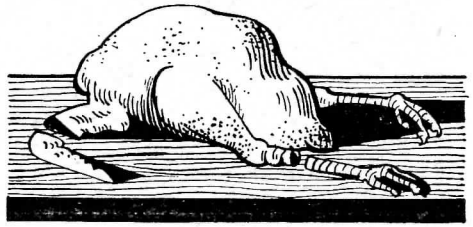
Rezanje kože na vratu



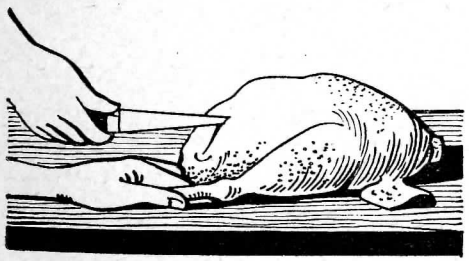
Vađenje voljke i dušnika



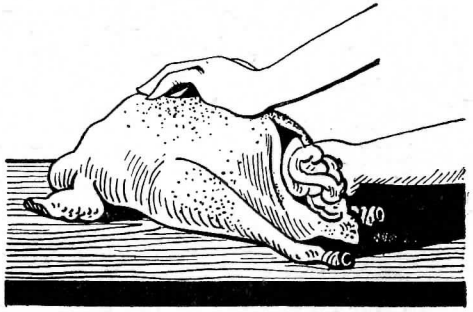
Odsijecanje vrata (koža povučena natrag)



Odsijecanje nogu i krila

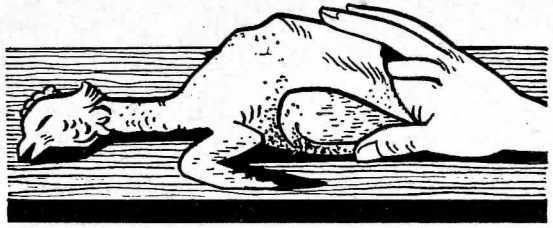


Prorezivanje



Vađenje crijeva

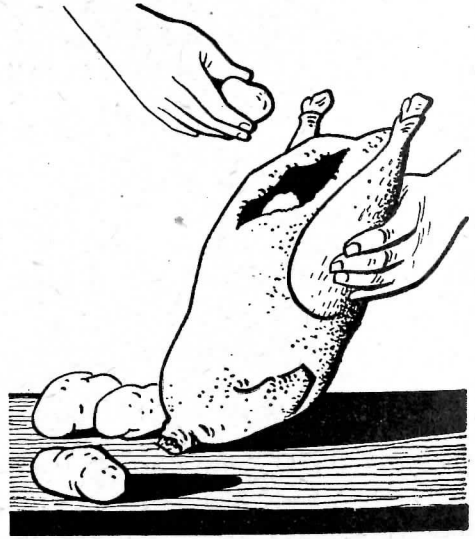
Tablica XV



Vađenje utrobe

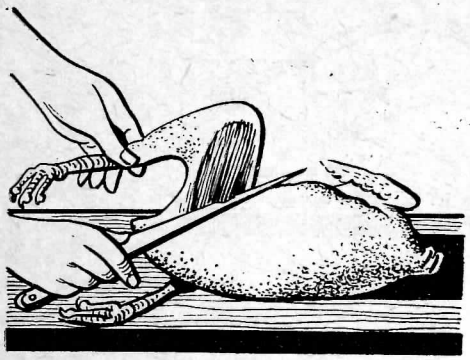
Zahvat pod kožu prsiju

Nadijevanje prsiju

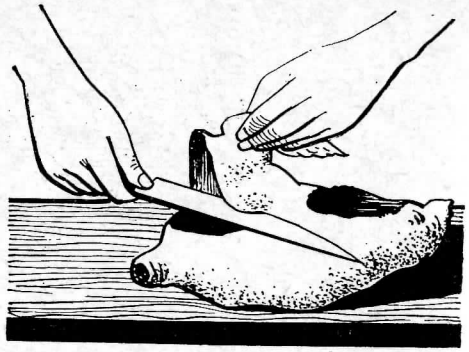


Punjenje guske krumpirom

Tablica XVI

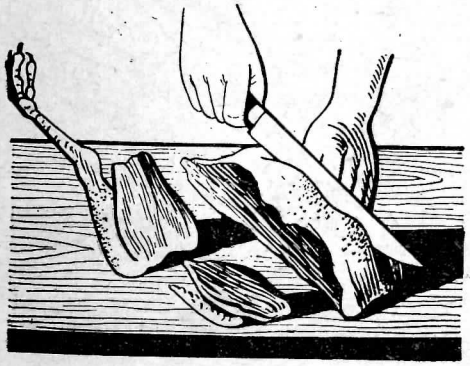


Odsijecanje bataka

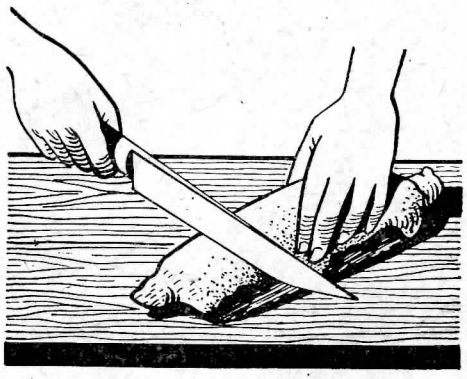


Odsijecanje krila

Odvajanje prsiju od leđa (hrpta)

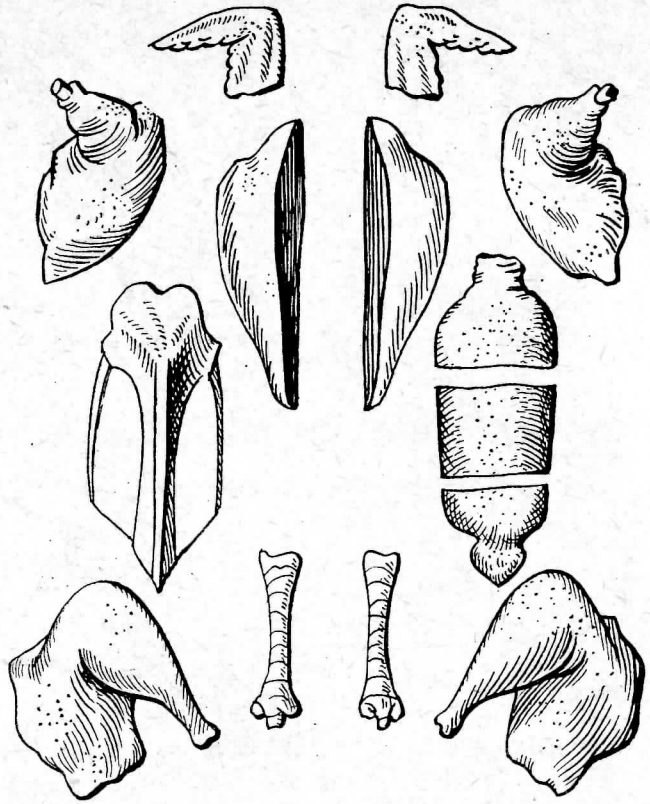


Skidanje bijelog mesa (filea) s kosti

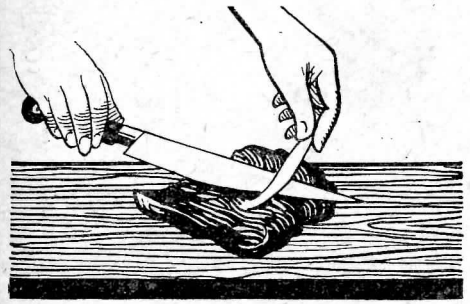


Rezanje zatka

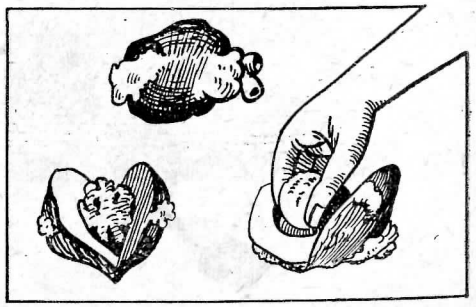
Tablica XVII



Pojedini dijelovi pileta

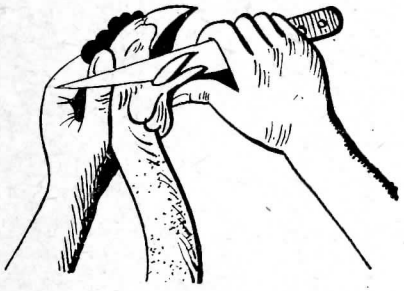


Izrezivanje žučnog mjehura



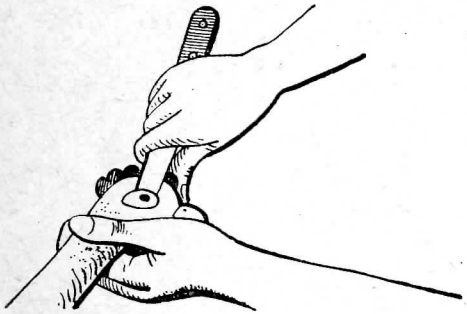
Otvaranje želuca

Tablica XVIII

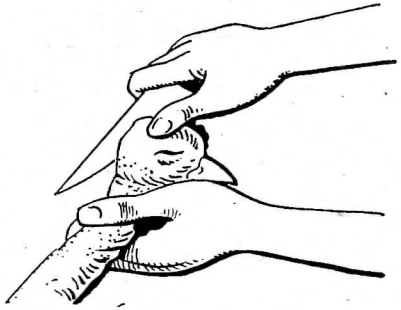


Odsijecanje donjeg kljuna i jezika

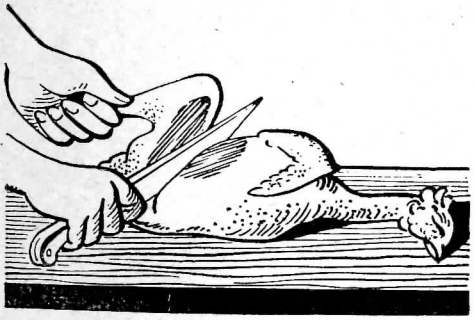
Skidanje kožice sa kljuna



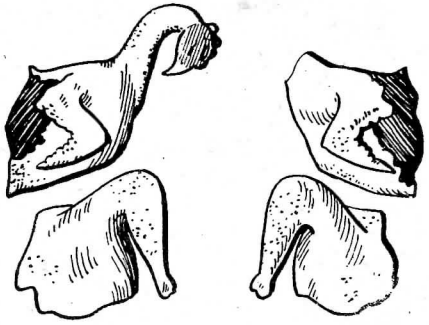
Vađenje očiju



Skidanje kožice s glave[1] (bez kreste)



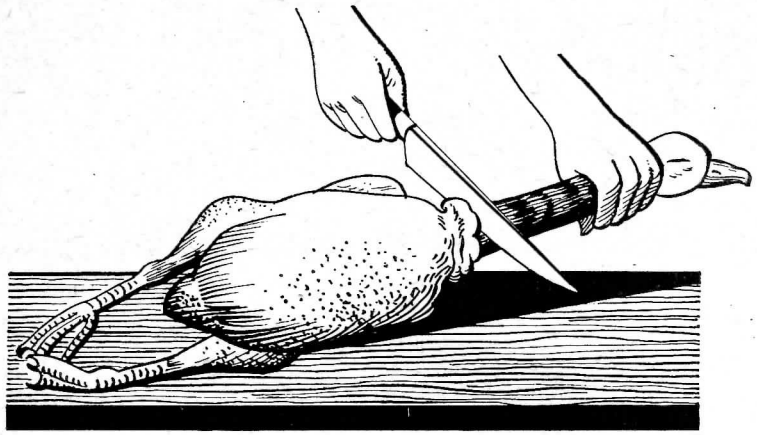
Odsijecanje bataka



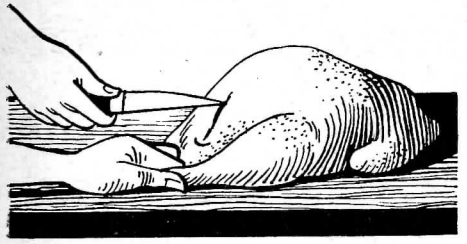
Pile za prženje u četvrtinama

[1] Napomena. U našim kuhinjama glava se ne prži, već se upotrijebi za juhu ili rizoto.

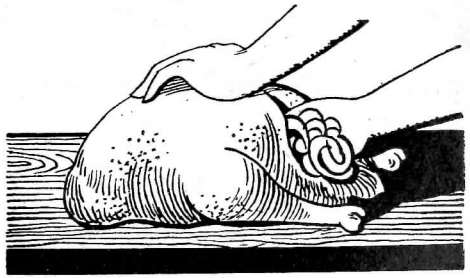
Tablica XIX



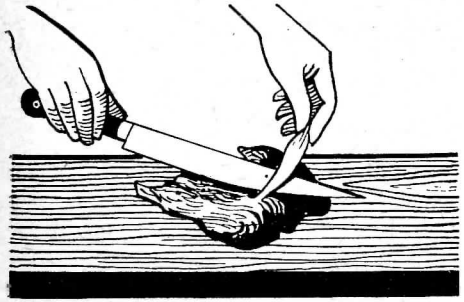
Povlačenje kože na vratu i odsijecanje vrata



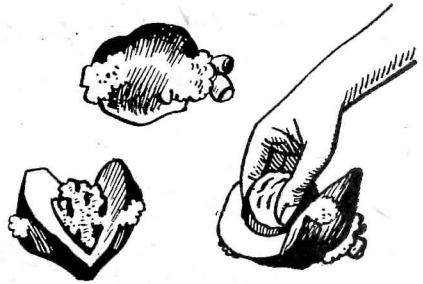
Prorezivanje zatka prema prsnoj kosti



Vađenje crijeva

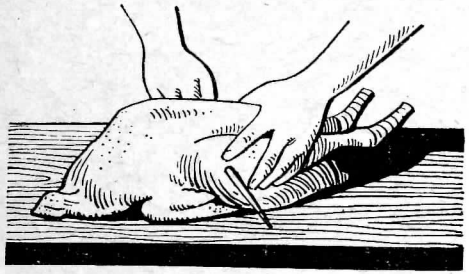


Jetra, izrezivanje žučnog mjehura

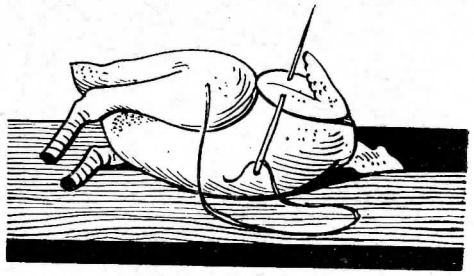


Otvaranje želuca

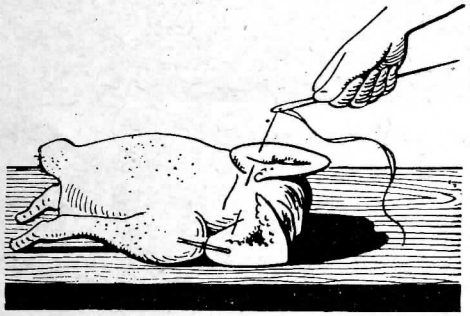
Tablica XX



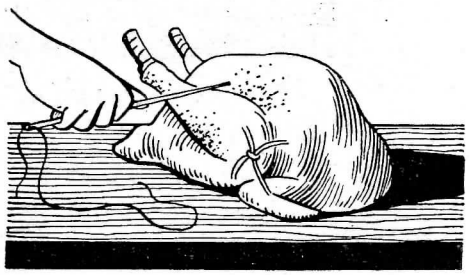
Provlačenje uzice kroz tijelo i batake



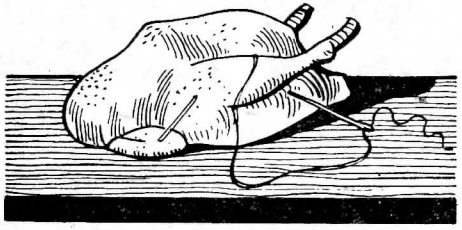
Provlačenje uzice kroz desno krilo



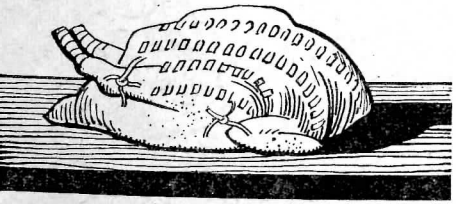
Zahvatanje kože na vratu i provlačenje uzice kroz lijevo krilo



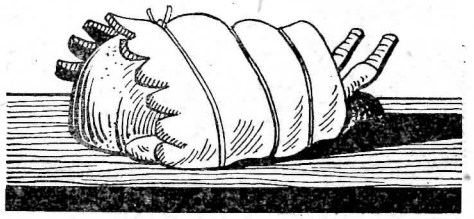
Prvo zavezivanje uzice
Provlačenje uzice kroz donji dio tijela



Drugo provlačenje uzice kroz donji dio tijela radi vezivanja bataka

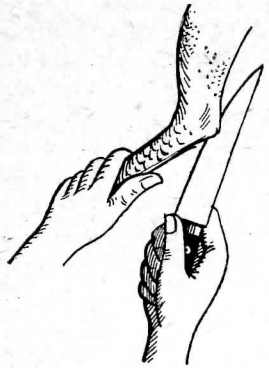


Uređen puran s utisnutom slaninom

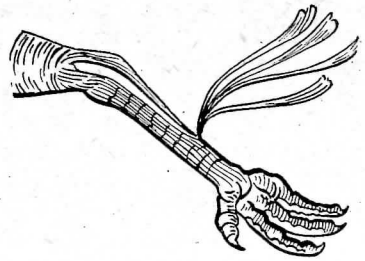


Uređen puran umotan u slaninu

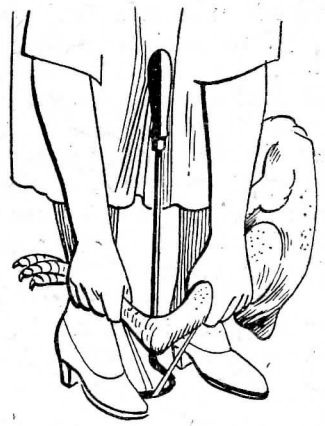
Tablica XXI



Prorezivanje zgloba



Izvučene tetive



Izvlačenje tetiva pomoću žarača

Puran

Ako treba da pripremimo purana za pečenje, moramo mu iz bataka izvući žile. To nije potrebno kod ostale peradi, jer nijedna druga vrsta peradi nema tako jake žile kao puran. Ako žile ostanu u batacima, meso se teško reže, a gost će kod jela biti u neprilici.

Vrškom oštra noža zareže se noga od čaporaka do zgloba. Na taj način otvorimo rožnatu kožu koja obavija nogu i oslobodimo žile. Budući da su žile veoma često zarasle u meso i mogu prerezati ruku, valja ih uhvatiti krpom i vući van jednu za drugom. Mogu se vaditi i žaračem, kako to pokazuje slika.

Perad koja će se peći mora se svezati. To se čini tako da se iglom provuče tanka uzica kroz desno krilo, kožu guše i lijevo krilo, pa dalje kroz lijevu nogu, trup i desnu nogu. Oba kraja uzice svežu se na leđima peradi.

Kokošima koje će se kuhati utaknu se bataci u prorez kožice ispod prsnog koša (bez vezivanja).

DIVLJAČ

Od divljači najviše se u ugostiteljskoj kuhinji upotrebljava zec.

Zecu se najprije odere koža, a zatim izvadi utroba. Da bismo mogli to uraditi, moramo ga objesiti za stražnje noge na dvije kuke okrenuvši mu trbuh prema nama. Oštrim nožem obrežemo kožu oko zglobova stražnjih nogu i napravimo zarez na unutrašnjoj strani butova od nogu do stražnjice. Sada oderemo kožu s butova i okrenemo zeca trbušnom stranom prema zidu, pa kožu jednostavno vučemo prema dolje i svlačimo je preko cijelog tijela. Ako nije prijeko potrebno, pri svlačenju kože ne upotrebljavamo nož, jer se njime može lako zarezati u meso ili u kožu. Kad smo povukli kožu do glave, izvučemo prednje noge i odrežemo ih u zglobu. Kožu vučemo dalje do ušiju, koje odrežemo posve uz glavu, pa nastavljamo dalje vući dok kožu posve ne svučemo.

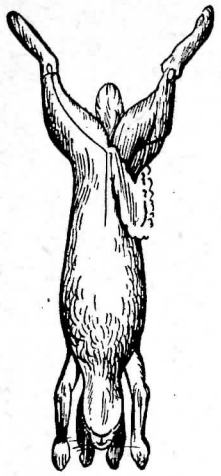
Da bismo mogli zecu izvaditi utrobu, moramo ga oprezno po duljini razrezati na trbušnoj strani i izvaditi mu crijeva.

Krv uhvatimo u posudu, a zatim izvadimo srce, pluća i jetru te sve stavimo na stranu. Nakon toga odrežemo noge i zeca dobro operemo.

Glava, vrat, prednje noge, plećka, trbušnica, srce, pluća i jetra daju takozvanu zečju sitninu, za čije prigotavljanje upotrebljavamo zečju krv. Samo se leđa i butovi upotrebljavaju za pečenje.

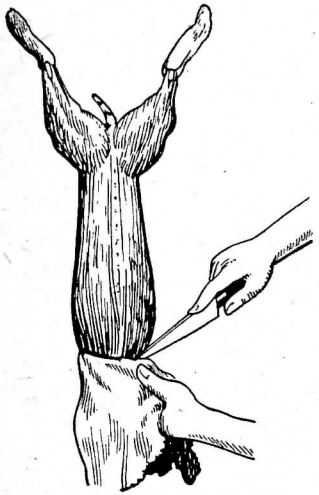
Prije pečenja treba s mesa odstraniti tanku kožicu. Meso zeca imat će pikantniji okus ako se nekoliko dana drži u rasolu.

U zečje meso možemo utisnuti slaninu, kako to pokazuje slika.

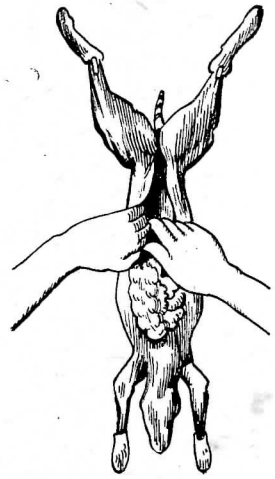


Prorezivanje kože

Svlačenje kože s tijela

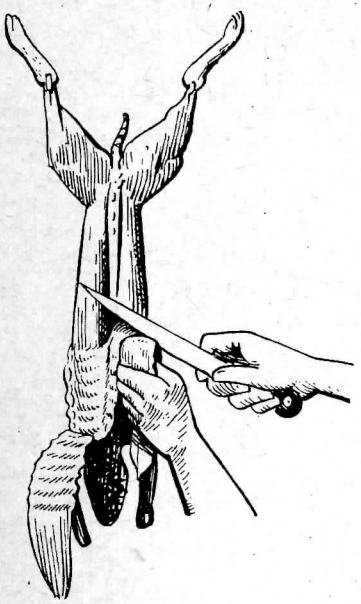


Svlačenje kože preko glave

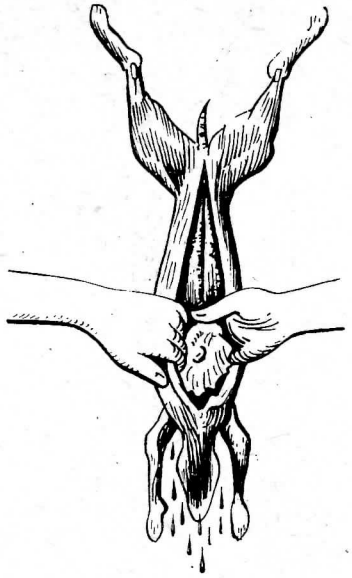


Vađenje utrobe

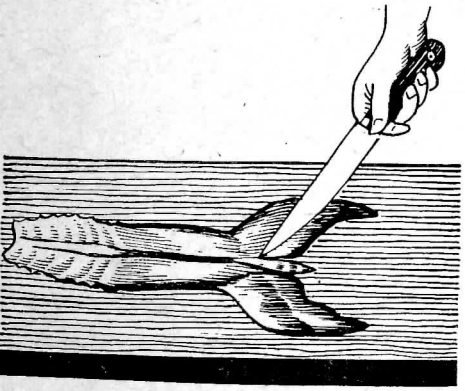
Tablica XXIII



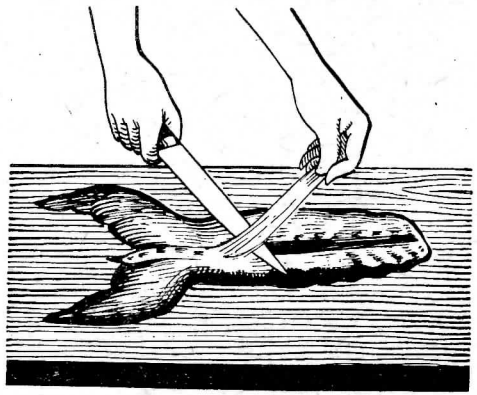
Vađenje pluća



Rezanje prsa, plećke i glave

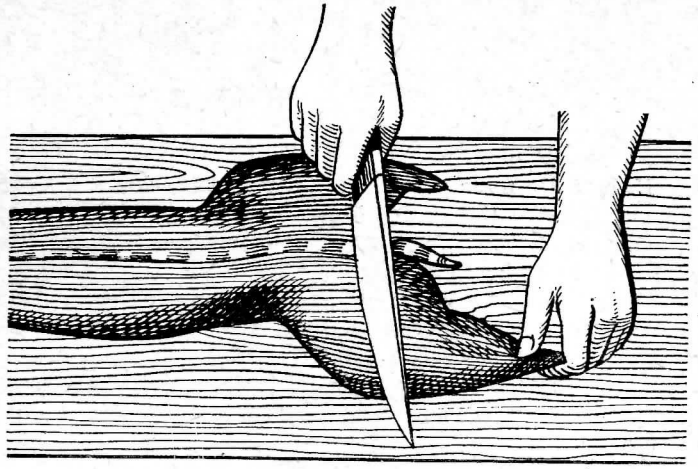


Otvaranje i izrezivanje križne kosti

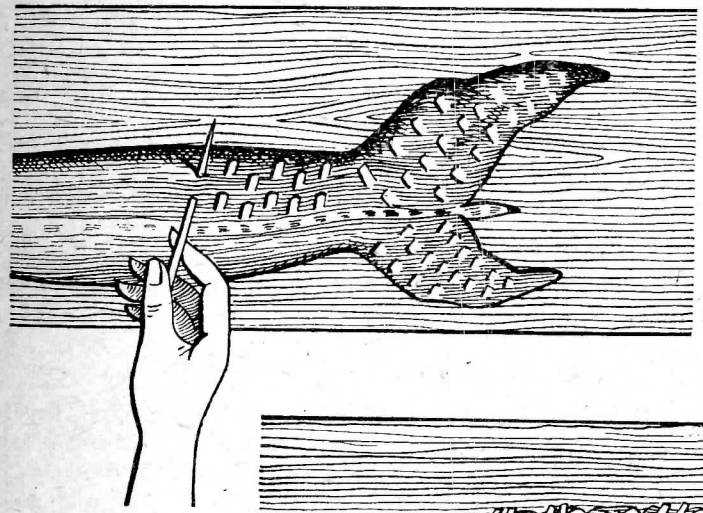


Skidanje kožice

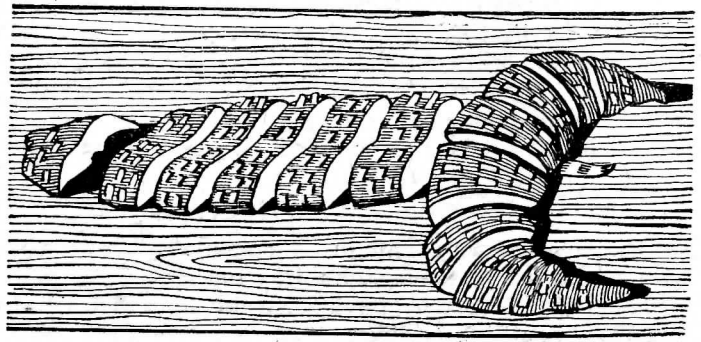
Tablica XXIV



Prorezivanje kože na stražnjoj nozi



Utiskivanje slanine u zeca



Meso rasječeno na komade

RIBE

Ribe imaju veliku vrijednost u ljudskoj ishrani. U Jadranskom moru, rijekama, jezerima i ribnjacima ulovi se godišnje 28 milijuna kg ribe. Prema tome gdje žive, dijelimo ih na morske i slatkovodne ribe.

Morske ribe

Morske ribe dijelimo u dvije osnovne grupe, i to na:

1. plavu ribu i
2. bijelu ribu

Najvažnije male plave ribe jesu **srdjela, skuša, lokarda (plavica), srdjelica-papalina, inćun (brgljun) i šnjur (šaran).**

Od krupne plave ribe za ugostiteljsku su kuhinju od važnosti: **tunj (tuna), palamida i trupac (rumbac).**

Plava riba sadrži više bjelančevine nego ijedno drugo meso.

Glavne vrste bijelih riba jesu: **gira, bukva, oslić, pišmoj (ugotica), lubin, zubatac, rumenac, skočac i trlja.**

Od morske divljači najpoznatija je **raža,** od glavonožaca **sipa** i **lignja,** od rakova **jastog** i **škamp** (norveški rak), a od školjkaša **kamenica (ostriga)** i **dagnja.**

Slatkovodne ribe

Od slatkovodnih riba za ugostiteljsku su kuhinju od važnosti šaran, ukljeva, štuka, som, pastrva, kečiga, smuđ i rakovi.

Masne i mršave ribe

Od morskih riba znatan postotak masnoće imaju iz grupe plavih riba srdjela, skuša i tunj, dok su bijele ribe uglavnom mršave.

Od slatkovodnih riba s većim postotkom masnoće ističu se som i šaran iz ribnjaka.

Među morskim ribama oslić i pišmoj izrazito su mršave ribe, a od slatkovodnih smuđ. No, oslić i smuđ su ribe prvorazredne kvalitete s visokim postotkom bjelančevine.

Čišćenje i rezanje riba

Razlikujemo ribe s ljuskama, kao što su srdjele, gire, bukve, cipli, šarani i dr., i ribe bez ljusaka, kao što su jegulja, som itd. Neke ribe umjesto ljusaka imaju hrapavu kožu, kao morska mačka, morski pas, raža itd.

Prije čišćenja ribe treba pripremiti sav pribor koji je za taj rad potreban, tj. velik komad bijelog papira, na koji se stavi daska, koju treba prethodno malo ovlažiti, zdjela s toplom vodom, nož i sito za cijeđenje.

Ubijanje i pranje riba

Slatkovodne ribe kupuju se uglavnom žive, a morske mrtve. Ako ribu želimo usmrtiti (šarana, štuku itd., moramo je čvrsto držati krpom i zadati joj batom jak udarac po glavi. Za svaku sigurnost dobro je nakon toga zarezati je nožem u zatiljak (vidi str. 132).

Svježu ribu ne treba prati, a ako se mora prati, treba to učiniti prije negoli se riba raspori. Ribu iz ribnjaka i ribu koja nije potpuno svježa treba u svakom slučaju prije otvaranja oprati, a zatim posušiti krpom. Trbušnu šupljinu ne treba nikada prati, već samo posušiti krpom.

Struganje ljuski i vađenje utrobe

Ribe s ljuskom treba najprije ostrugati. Struže se običnim nožem ili strugalom (vidi str. 132). Struže se od repa prema glavi, pri čemu treba paziti da se koža ne ošteti. Treba nadalje paziti da ne zaostane koja ljuska, osobito oko peraja i glave. Ljuske se stružu lakše u toploj vodi nego na dasci.

Ako hoćemo ribe kuhati, moramo im odrezati peraje i izvaditi škrge. Ako se riba reže na komade, mogu se peraje ostaviti radi toga da se vidi je li riba kuhana.

Nakon struganja velike se ribe raspore, pa se izvadi utroba, mliječac, ikra i jetra. Osobito treba paziti na žuč da se ne bi po utrobi razlila.

Ribe koje će se kuhati moraju dobro iskrvariti u tekućoj vodi da ne bi juha postala crvena od zaostale krvi.

Manjim ribama se nakon struganja ljusaka nožem zareže trbuh prema glavi, a zatim zajedno s glavom i škrgama izvuče utroba. Malim ribama se jednim zahvatom ruke odstrani glava te izvuče utroba.

Srdjelice-papaline i druge posve male ribice ne stružu se, nego se samo operu, ocijede, i ako se frigaju, na zraku se prosuše. Ako ribe ostanu vlažne nakupe mnogo brašna prilikom brašnjenja, pri friganju upiju mnogo ulja. Umjesto pranja mogu se samo obrisati čistim bijelim papirom. No, preporučuje se da se i ovim ribicama izvadi utroba, što se vrši tako da se trbuh pritisne tupom stranom noža, te se izvuče utroba.

Guljenje kože

Ribama s hrapavom kožom (raža i dr.) mora se oguliti koža dok su još svježe. Prodavači obično sami ogule ribi kožu. Ona se guli tako da se zareže po duljini od glave do repa u razmaku od jedno 2 prsta, zatim se nožem malo nadigne pa se prstima umotanim u krpu (ili stolarskim kliještima) guli prema glavi. Drugim nekim ribama koža se zareže na hrptu od repa do glave, meso se odijeli od kralješnice, a zatim se s dijelova mesa skida koža (vidi str. 133).

Rezanje riba

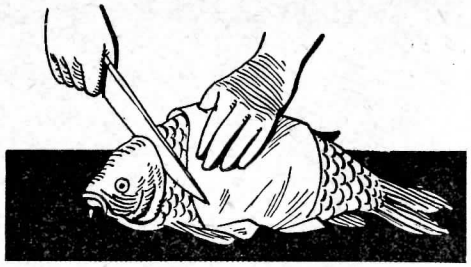
Velike i debele ribe režu se na komade ili na filee. File je komad odrezan po duljini i očišćen od kostiju (vidi sl. na str. 133. i 134).

Pri rezanju ribe na komade (filee i sl.) moramo računati s otpacima od 25 do 70%, o čemu vidi na str. 139.

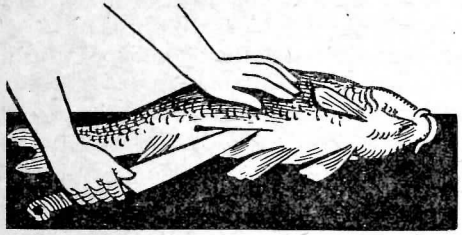
Tablica XXV

Šaran

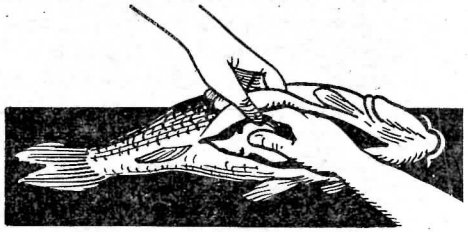
Ubijanje šarana



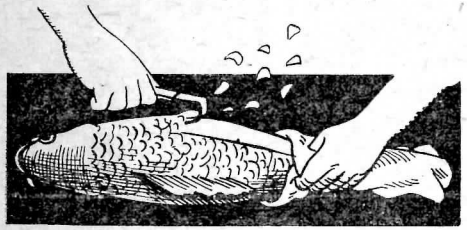
Zasijecanje u zatiljak



Prorezivanje trbuha

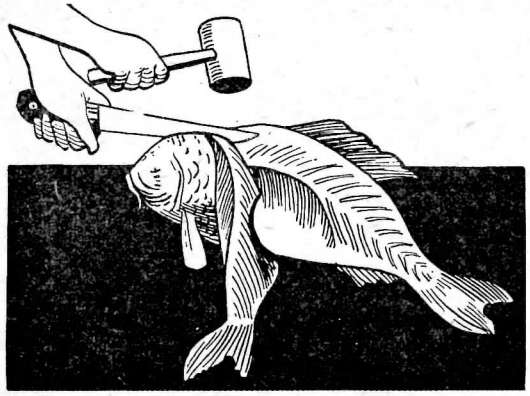


Vađenje utrobe



Ljuštenje (struganje)

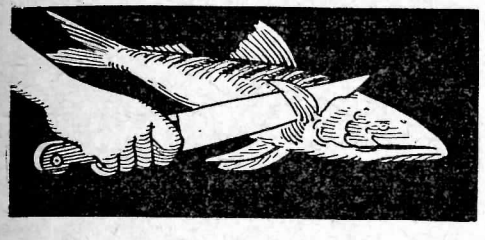
Raspolavljanje



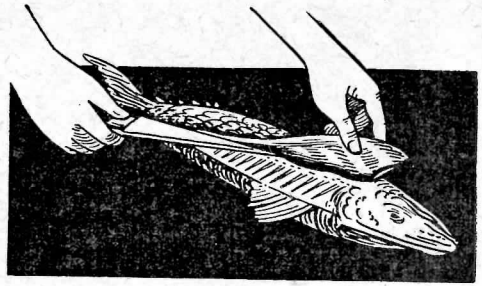
Odjeljivanje glave

Tablica XXVI

Skuša

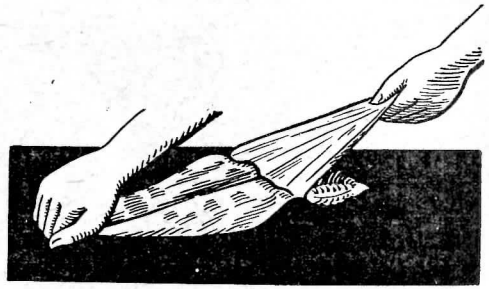


Odsijecanje peraja

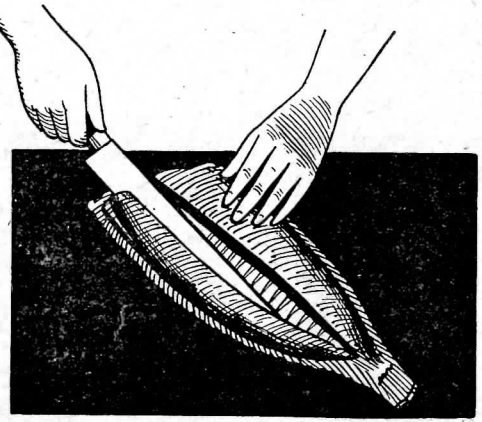


Rezanje filea

List



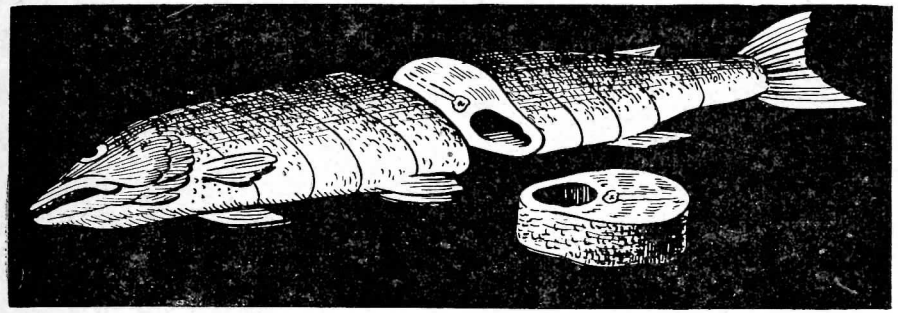
Skidanje kože



Rezanje filea

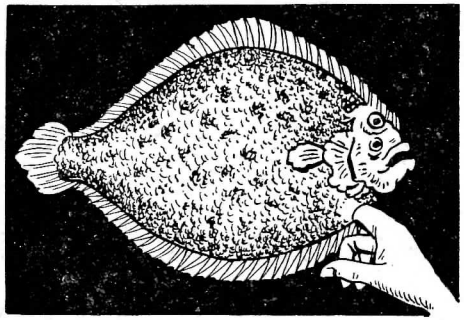
Tablica XXVII

Losos

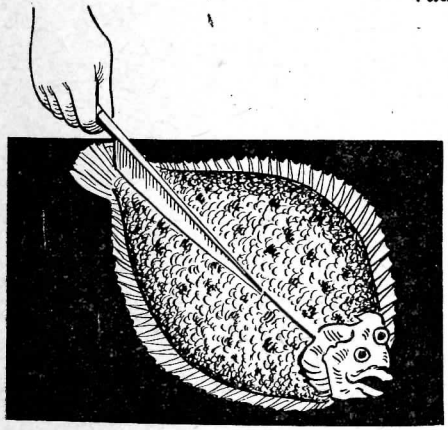


Rezanje na komade

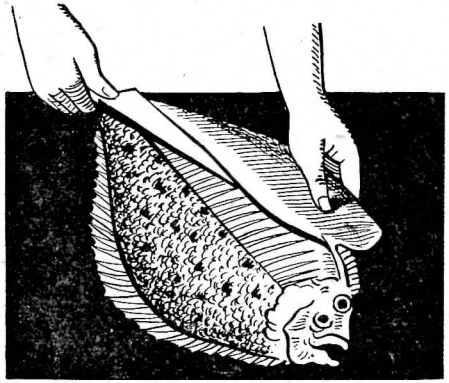
Iver



Vađenje utrobe



Prorezivanje kože



Rezanje filea

Pripremanje za plavo kuhanje

Ribe koje će se plavo kuhati ne stružu se, one se čiste na mokroj dasci da se ne ostruže sluz koja je na njima, a koja prouzrokuje plavo bojenje. Šarani i linjaci vrlo su otporni, pa ako treba da se odmah nakon ubijanja prigotove cijeli, mora im se najprije probosti hrptenica. U mnogim je kuhinjama običaj da se linjacima i pastrvama koji se prigotavljaju plavo svežu uzicom rep i donja čeljust tako da se rep i glava dodiruju.

Pripremanje za pirjanje

Za pirjana riblja jela treba u većini slučajeva ribama izvaditi kosti i skinuti kožu, a meso narezati na komade.

Pripremanje za pečenje

Ako namjeravamo peći cijele ribe, kao pastrve, linjake, štuke itd., moramo ih na više mjesta usporedno poprijeko zarezati, ali ne preduboko. Na taj će se način riba bolje peći i lakše će se rezati pojedini obroci. Ribu treba prije pečenja posoliti, nakapati limunovim sokom i posušiti.

Pripremanje za pohanje i friganje

Male se ribe pohaju cijele, a velike se režu na komade, na odreske bez kostiju (file) ili na ploške zajedno s kostima; u većini slučajeva izvadi se kost, pa se riba rasiječe na komade, posoli, nakvasi limunovim sokom i povalja u brašno, jaja i mrvice (panira). Za friganje riba se samo povalja u brašno. Kod komada mesa s kostima dobro je da se meso šiljastim nožem malo odvoji od kostiju.

Pripremanje za pečenje na roštilju

Za pečenje na roštilju podesni su riblji odresci (filei), kao i cijele ribe. Prije pečenja valja ribu očistiti kako je naprijed navedeno, posoliti, nakvasiti limunovim sokom, posušiti i namazati uljem. Roštilj treba također namazati uljem.

Nadijevanje riba

Neke vrste riba mogu se nadjenuti raznim nadjevima i tako peći, npr. smuđ. U tom slučaju potreban je naročit postupak.

Ribi se najprije odrežu peraje, zatim se ostruže i izvade joj se škrge. Tada se ribi redovno proreže trbuh i izvadi utroba, ali u ovom slučaju drukčije se postupa: riba se zareže s obiju strana hrptenice uzduž drače i izvadi joj se cijela drača (kost) od glave do po prilici 10 cm do kraja repa. Utroba se izvadi s leđne strane. Nakon toga riba se opere, iznutra začini, napuni nadjevom i sašije koncem tako da dobije svoj prvašnji oblik.

GLAVONOŠCI

Ako su mali, kuhaju se i frigaju cijeli, dok se veći izrežu na manje dijelove. Veći lignji i sipe koje treba peći izrežu se ili po polovici ili na četvero (prema veličini), ili na tanke rezance (kao fileke). Za rižoto režu se na tanke rezance.

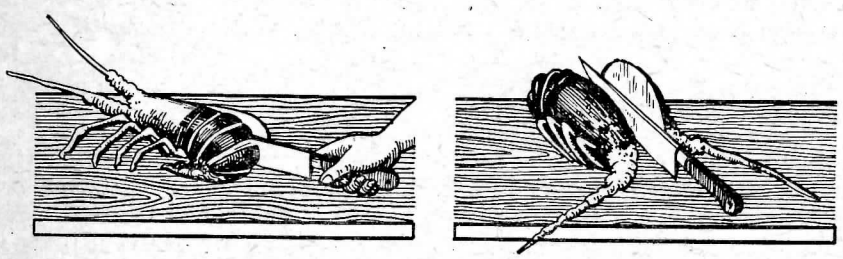
LJUSKARI

Među ljuskare ubrajamo rakove, jastoge, hlapove i rakovice. Njih treba najprije četkom očistiti u hadnoj vodi pa ih zatim žive staviti u kipuću vodu.

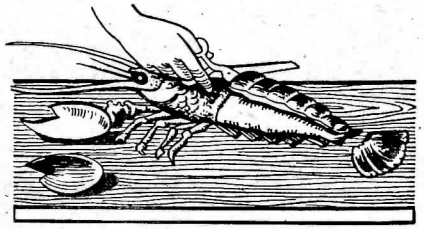
Obrađuju se kuhani.

Malim se racima vadi meso prije prigotavljanja, a velikim nakon kuhanja. Za neka jela moraju se raspoloviti, a za neka se oklop otvara da se iz njega može izvaditi meso.

Slike 90. i 91. prikazuju postupak pri raspolavljanju pruga i odvajanje oklopa kod jastoga.



Sl. 90. Raspolavljanje pruga



Sl. 91. Odvajanje oklopa kod jastoga

CIJEĐENJE I PROTISKIVANJE

Cijeđenje

Pod cijeđenjem razumijeva se ulijevanje neke tekućine u cjedilo ili u vrećicu od krpe da bi se iz tekućine odstranili nepotrebni sastojci.

Krpa za cijeđenje mora biti od finog platna (fr. étamine), a prije cijeđenja treba je sterilizirati u kipućoj vodi.

Prije cijeđenja mora se sa svih masnih juha i rijetkih umaka obrati pjena i mast.

Juhe (mesne i nemesne) mogu se cijediti kroz sito od strune, kroz metalno šiljasto sito ili kroz krpu. Krpa ima svojih prednosti, jer fino tkivo tkanine omogućuje finije cijeđenje. Juha se može cijediti istovremeno i kroz sito i kroz krpu. Mesna juha mora se oprezno i fino procijediti.

Ako kuhinja nema specijalnog stroja za protiskivanje mesnih hladetina (aspika), voćnih sokova i drhtalica (gellée) [žele], možemo se poslužiti okrenutim kuhinjskim stolcem na čije noge razapnemo gustu krpu.

Tekućinu koju hoćemo procijediti moramo polagano i oprezno ulijevati u krpu da ne postane mutna. Tekućine koje u početku brzo cure kroz krpu, a kasnije polagano, moramo ponovo procijediti (dva do tri puta), tj. dok ne počnu curiti polagano i ujednačeno.

Protiskivanje

Pod protiskivanjem (pasiranjem) razumijevamo tiskanje neke kašice kroz sito, krpu, alu ili stroj.

Kako smo već naprijed spomenuli, protiskivati se mogu juhe, umaci i kašice, a osim toga još i neka variva.

Gusti umaci potiskuju se kroz krpu na ovaj način: jedna osoba drži krpu lijevom rukom, a desnom ulijeva umak u krpu, dok druga osoba drži krpu objema rukama. Kad je u krpi dovoljna količina umaka, preklopi se lijeva strana krpe preko desne, i obje osobe zavrću krpu nadesno. Od sve jačeg zavrtanja umak izlazi kroz tkivo krpe.

Tamne umake koje želimo vrlo fino procijediti moramo najprije procijediti kroz šiljasto sito, a zatim protisnuti kroz krpu. To se čini na isti način kako je gore opisano, ali se krpa mora tresti kratkim trzajima.

Prije upotrebe krpu treba umočiti u mlaku vodu, a zatim ocijediti.

OTPACI PRI PRIPREMANJU SIROVINA

Gotovo kod svake živežne namirnice, kad se priprema za jelo, nastaje kod sirove obrade neki manjak, bilo zbog čišćenja, koštica, kosti, truleži itd. Tako npr. kod krumpira nastaju otpaci pri guljenju, kod kupusa se bacaju uveli listovi, kod gljiva ima mnogo truleži i zemlje, kod nekog se zelenja baca korijenje, kod nekog lišće, kod voća koštice itd. S tim otpacima treba računati pri sastavljanju kalkulacije za jela i određivanju težine obroka. Što je više otpadaka, to veću količinu namirnica treba uzeti za prigotavljanje nekog jela. Što ima više otpadaka, to je i čisti proizvod (neto-produkt) skuplji.

Navodimo ovdje postotke otpadaka živežnih namirnica prema stranoj stručnoj literaturi. Dobro je da svaka ugostiteljska kuhinja vodi posebnu evidenciju o postocima otpadaka kod pojedinih vrsta sirovina.

Voće

Jagode, ribiz, ogrozd	2—3 %	Šljive	10—12%
Svježe maline	5— 6%	Marelice	15—20%
Trešnje, višnje	10—12%	Dinje, lubenice	50—60%
Breskve, kajsije	15—17%	Grožđe	8—10%
Kruške, jabuke	15—20%	Kesteni	25—30%

Ti otpaci[1] dolaze u obzir samo pri pripremanju voća za kompot za ukuhavanje. Kod voća koje se svježe servira nema otpadaka, već samo skladišni kalo.[2]

Suhe šljive	5—10%	Orasi, lješnjaci očišćeni	2— 3%
Suhe smokve	3— 5%	Naranče, limuni, mandarine	10—15%
Suhe jabuke, kruške, kajsije, breskve	8—10%	Očišćeni bademi	2— 3%
		Bademi s ljuskom	25—30%
Orasi, lješnjaci u ljusci	25—30%	Grožđice	1— 2%

Povrće

Artičoke	40—50%	Mrkvica s lišćem (ljetna)	13—16%
Buče	45—50%	Luk	10—20%
Blitva	15—20%	Paprike	6—10%
Celer	30—33%	Peršin	2— 5%
Cikla	20—23%	Poriluk	24—27%
Cvjetača	50—60%	Rajčice	5—10%
Grašak u mahuni	50—60%	Repa	10—13%
Grašak u zrnu	2— 3%	Repica	25—28%
Grah	2— 3%	Rotkvice	17—20%
Kelj pupčar	20—30%	Salata (proljetna)	3— 5%
Komorač	20—25%	Salata (ljetna)	5—10%
Korabica bez lišća	8—10%	Salata (zimska)	20—25%
Korabica stara s lišćem	20—30%	Šparge	30—32%
Krastavci	20—25%	Špinat (proljetni)	35—40%
Krumpir (mladi)	3— 5%	Špinat (ljetni)	30—40%
Krumpir u jesen i zimi	8—10%	Špinat (zimski)	25—35%
Krumpir u proljeće	15—30%	Tikvice za varivo	15—20%
Mahune	5— 6%	Zelje za kiseliti	15—18%
Mrkva	18—20%	Zelje (crveno)	10—15%
Mrkvica s lišćem (proljetna)	70—77%	Zelenje (razno)	5—10%

Ostale namirnice

Kava pri prženju i mljevenju	18—22%	Riža	½— 1%

[1] Navedeni postotak otpadaka kod svježeg voća vrijedi za prosječnu kvalitetu voća, dok će prvorazredno voće imati manji postotak otpadaka, a lošija vrsta voća veći.

[2] Kalo je gubitak na težini robe zbog sušenja ili sličnih uzroka kad roba leži na skladištu.

Meso i mesni proizvodi

Kalo od klanja do hlađenja	2% (toplinski kalo)	Svježe meso na skladištu	1,5— 2%
Kalo u hladioniku	½% dnevno	Teleći but (kosti)	33—55%
		Goveđi but (kosti)	25—30%

Ribe[1]

a) Slatkovodne

Som	26—32%	Pastrva	8—10%
Šaran s glavom	18—22%	Jegulja	18—20%
Šaran bez glave i repa	20—30%	Kečiga	30—35%
Štuka	20—25%		

b) Morske

Oslići s glavom (za pečenje)	10—13%	Zubatac mali	12—15%
Skuše s glavom (za pečenje)	12—15%	Zubatac veliki (bez glave)	28—30%
Skuše à la parisienne [a la parizjen]	20—30%	Zubatac tranširan	30—35%
		Jastog bez oklopa	80%
Tuna	23—25%	Škampi	70—75%
Lubin (brancin)	12—15%	Lignji	8—10%

Perad

Puran	15—20% (perje i crijeva)	Pile	18—20% (perje i crijeva)
Kokoš	15—17% (perje i crijeva)	Guska	24—27% (perje i crijeva)

Sitnina (upotrebljivi dijelovi):

Puran	15—20%	Pile	15—20%
Kokoš	23—25%	Guska	23—27%

Divljač

Divlja svinja	50—60%	Puran	15—20%
Jelen	45—50%	Prepelica	18—20%
Srna	32—35%	Šljuka	8—10%
Zec s kožom	50—60%		

[1] Prema podacima jedne restauracije u Zagrebu

ČUVANJE I DISPOZICIJA OSTATAKA HRANE I OTPADAKA

Ostatke hrane dijelimo na ostatke koji se nakon preradbe mogu iskoristiti za ljude i ostatke koji se upotrebljavaju samo za stoku i živinu.

Ostatke koji se nakon preradbe mogu iskoristiti za ljude dobivamo isključivo u odjeljenjima za proizvodnju. To su ostaci koji nisu došli u dodir s ustima i rukama gostiju. U te spadaju kosti i žile stoke, divljači i peradi, kosti i peraje riba i sl. Sve se to može dobro iskoristiti.

Svi ostali ostaci koji dolaze u dodir s rukama i ustima mogu se iskoristiti samo za životinje. Oni nastaju u odjeljenjima za prigotavljanje jela, u praonicama posuđa, blagovaonici i u skladištima.

Pored ostataka namirnica i hrane svaka kuhinja ima i otpadaka koji se ne mogu iskoristiti ni za ljude ni za životinje. Oni nastaju u svim odjeljenjima proizvodnje. U te otpatke spadaju kutije od konzervi, razbijeno staklenо posuđe, suho smeće itd.

Sve otpatke treba sortirati i najracionalnije spremiti za njihovu svrhu.

Ne smije se dopustiti da se oni nagomilavaju po raznim kutovima ili u lošim sanducima, već ih treba redovito otpremiti iz kuhinjskih prostorija. Ako su smješteni u ekonomskom dvorištu, ne smije se dopustiti da po njima čeprkaju kokoši ili druge životinje i da ih raznose na sve strane.

Dobar i savjestan kuhar vodi računa ne samo o živežnim namirnicama nego i o ostacima i otpacima.

Napomena. Nastava iz pripremanja namirnica u kuhinji vrši se u eksperimentalnoj kuhinji škole praktično, kao i na satovima teorije pomoću slika.

VI DIO

NAUKA O KUHANJU

UVOD

Mnoge živežne namirnice tek nakon djelovanja vrućine postaju upotrebljive i hranjive. Kako se one prerađuju pomoću vrućine, uče nas razni načini prigotavljanja živežnih namirnica, kao što su kuhanje, pirjanje, prženje i pečenje. Ti različiti načini prigotavljanja daju namirnici i različite okuse. Svatko zna da kuhano meso sasvim drukčije prija od pečenog ili prženog mesa, a kuhano tijesto sasvim drukčije od pečenog tijesta.[1]

Kuhanje (fr. cuisson par ébullition) [küson par ebilisjon]. Namirnica se kuha uvijek u nekom sredstvu, koje može biti tekućina ili para, a kojim je ona potpuno okružena. Kuhanje je, dakle, ugrijavanje namirnice u tekućini ili pari. Bilo da je to sredstvo voda, juha, mlijeko ili inače koja druga tekućina, uvijek je za kuhanje potrebna posuda u koju se stave namirnica i tekućina. Pri tom posuda može biti poklopljena ili otklopljena. Ako se kuha u pari, posuda obavezno mora biti poklopljena (zatvorena). Najčešće se namirnice kuhaju u vodi. Kod normalnog atmosferskog pritiska voda pri kuhanju postiže temperaturu od 100° C[2]. Za kuhanje namirnica važno je da vrućina koja djeluje na namirnicu ne prelazi tu temperaturu. Time je namirnica koja leži u posudi zaštićena od zagorijevanja dokle god u posudi ima vode. Ako sva voda ispari (pokuha), temperatura se digne, a namirnica se prilijepi za posudu, koja biva sve toplija, i konačno prigori. U dobro zatvorenoj posudi možemo postići temperaturu vode i višu od 100° C. Time se služimo da pospješimo kuhanje. U zatvorenoj se posudi, naime razvija para, uslijed koje se povećava pritisak. Ako pustimo da se pritisak digne na 3 atmosfere, digne se temperatura na 140° C. Za takvo kuhanje mora se posuda hermetički zatvoriti.

No kuhati se može i drugačije, npr. ako se u posudu za kuhanje pusti vodena para, kao npr. kod aparata za kuhanje kave. Namirnica se metne u posudu sa sitom da je para sa sviju strana okruži. To se također može postići samo u zatvorenoj posudi. Običaj je da se pri tom održava normalni atmosferski pritisak ili samo nešto veći od toga, jedva 1/2 atmosfere, što omogućuje stvaranje temperature od 110° C.

Francuski izraz za kuhanje je cuire [kür], a na njemački kochen [kohn][3].

[1] Svi recepti (osim onih kod kojih je to posebno istaknuto) izračunati su za 10 obroka po jelovniku.

[2] Voda najprije **struji,** zatim **vri,** a onda **ključa.**

[3] Ako se namirnica kuha u vodi koja struji, (npr. riba) ona se bari ili pošira (fr. pocher, nj. pochieren).

Pirjanje (fr. braisage). Kod pirjanja je namirnica u posudi samo djelomično u vodi ili kojoj drugoj tekućini (masti, maslacu, ulju). Tu samo mali dio namirnica dolazi u doticaj s tekućinom, dok je veći njen dio okružen parom. Sredstvo za kuhanje je dakle para. Ovaj se postupak može primijeniti samo u zatvorenoj posudi. Povremeno se može dodavati i malo tekućine, ali temperatura mora cijelo vrijeme biti ista, a također mora biti uvijek ista i količina tekućine u posudi. Najviša temperatura koja može doći u obzir pri pirjanju jest 160—180° C.

Francuski izraz za pirjanje je braiser, [breze], njemački dünsten [dinstn], a kod nas se najviše upotrebljava riječ »dinstati«.

Drugi način pirjanja je onaj koji se razumijeva pod njemačkim »schmoren«. Sastoji se u tome da se meso najprije sa svih strana malo popeče, a onda se uz nadolijevanje vode pirja kako je naprijed rečeno. Za taj način pirjanja nemamo poseban izraz, pa se i za njega upotrebljava riječ »dinstati«.

Pečenje i prženje u masti. Kod ovog procesa namirnica je djelomično ili potpuno u masti. I u ovom je slučaju visina temperature, kojoj je podvrgnuta namirnica, ograničena uslijed prisustva masti. Mast se ne upotrebljava zato da namirnica dobije bolji okus (kako se to često pogrešno misli), nego zato da ograničava temperaturu. Masnoće (mast, loj, ulje,maslo) rastvaraju se kod temperature od cca 200° C. Rastvaranje poznamo po plavkastom i specifičnom dimu akroleina. No tako daleko ne smijemo ići. Najpovoljnija temperatura za prženje i pečenje namirnica jest 185—200° C.

Pod pečenjem (fr. rôtissage [rotisaž]) razumijevamo ugrijavanje živežne namirnice na taj način da je ona samo djelomično u masti, a pod prženjem (fr. cuisson par la friture [küson par la fritir]) ugrijavanje namirnice tako da je ona potpuno u masti.

Francuski izraz za pečenje je rôtir [rotir], a njemački braten [bratn].

U našim se kuhinjama pri prženju riba razlikuje friganje i pohanje.

Frigati znači pržiti ribu u mnogo ulja, a pohati znači pržiti je omrvljenu (paniranu) u mnogo masti ili ulja.

Nijemci upotrebljavaju za jedan i drugi način prženja riječ backen [bakn].

Za friganje Francuzi upotrebljavaju riječ frire [frir], a za pohanje frire à la viennoise [frir a la vjenoaz].

Pečenje i prženje bez masti (fr. grillage). Peći i pržiti se može i bez upotrebe masti, tj. u vrućem zraku. U tu svrhu namirnica se stavi u peć (npr. kruh) ili položi na roštilj, ili se natakne na ražanj i izloži žari. Taj se način naziva suho ugrijavanje. Pri tom se primjenjuju temperature od 350° C. No budući da sve namirnice prigore već kod 200° C, ne smiju se trajno izlagati tako visokoj temperaturi, već ih moramo okretati i mazati. Sprave za prženje i pečenje imaju stoga napravu za automatsko okretanje ili za periodično približavanje namirnice grijaćem tijelu.

Potpuno je dakle, razumljivo da je tok i proces prigotavljanja namirnica kod tih različitih toplinskih utjecaja različit.

Različito postupanje sa živežnim namirnicama pomoću topline daje, razumljivo, i različit ukus jelu. Te različite postupke pravilno primijeniti na razne namirnice tako da pri tom dobijemo željene i vrijedne razlike u okusu

jela nije nikakva umjetnost, već stvar učenja, iskustva, savjesnosti i stručnosti kuhara.

Kako ćemo koje jelo prigotoviti, uči nas nauka o kuhanju, koja je kroz čitav niz godina sakupila mnogobrojne upute (recepte) na koji se način ima neko jelo prigotoviti i kakve se sve sirovine mogu pri tom upotrijebiti. Ta je nauka, koristeći se tisućljetnim iskustvom, propisala i stanoviti red kojim se pojedina jela uzimaju, pa ćemo i mi ovdje istim redom opisati jela i dati upute za njihovo prigotavljanje.

KUHINJSKA TERMINOLOGIJA

U tehnološkom procesu proizvodnje jela ima mnogo poslova za koje su dosad upotrebljavani razni pogrešni i strani izrazi. Mi ćemo ovdje objasniti neke kuhinjsko-tehničke izraze na našem jeziku.

Blanširati, vidi šuriti.

Cijediti (fr. passer, nj. seihen) znači lijevati tekućinu u sito ili platno da se na taj način odstrane nepotrebni dijelovi.

Faširati, vidi kosati.

Fritura (fr. friture, nj. Fettbad) je jako ugrijana mast ili ulje za prženje.

Dresirati (fr. dresser, nj. dressieren) znači vezivati uzicom perad ili meso da zadrži lijep oblik.

Glazirati (fr. glacer, nj. glassieren), metnuti gotovo jelo u pećnicu ili salamander da dobije rumenu koricu; ispeći meso u pećnici tako da dobije zlatnožutu koricu.

Kosati (fr. hacher, nj. faschieren) znači fino sjeckati nožem ili samljeti strojem (faširati).

Miješati (fr. mêler, nj. mischen) znači mehaničkim putem (kuhačom ili rukom) spajati dvije ili više tvari u jednu masu, npr. šećer i maslac, mlijeko i brašno, šećer, jaja, maslac i brašno, vodu i brašno itd.

Naglo ohladiti (nj. abschrecken) znači kuhanu, još vruću namirnicu (tijesto, povrće) preliti hladnom vodom. To se čini zato da oteče zaostala kuhana voda, koja je kod tijesta ljepljiva, a kod povrća gorka. Naglo hlađenje masnih tekućina (npr. goveđe juhe) ima naprotiv tu svrhu da se ulijevanjem malo hladne vode tekućina rashladi i da se tako lakše obere mast, koja ispliva na površinu. Kod tekućina u kojima ima taloga ulijevanje hladne vode ima svrhu da talog brže padne na dno posude (npr. kod kave).

Mutiti (fr. brouiller, nj. abtreiben) znači brzim kretanjem mutilice ili nečega drugoga dobro izmiješati ili učiniti pjenastom neku tekućinu ili koju drugu tvar, npr. mutiti jaje dok se bjelance i žumance ne spoje. Pogrešno je »abtrajbati«.

Obariti (fr. pocher) znači skuhati namirnicu (jaja, ribe) u vodi koja struji (a ne vri ili ključa).

Obrati mast znači odstraniti mast s površine neke tekućine, npr. juhe ili umaka. Pogrešno je »odmastiti«.

Ogrušati (fr. pocher, nj. pochieren) znači skuhati jaja u vodi koja struji, tako da se bjelance skruti.

Omrviti (fr. paner, nj. einbröseln) znači meso, ribu ili koju drugu namirnicu umočiti u razmućena jaja i povaljati u mrvice. Kod nas je za to uobičajen izraz »panirati«.

To se može učiniti na dva načina:

bečki: namirnicu najprije povaljati u brašno, zatim umočiti u razmućena jaja pa povaljati u mrvice;

engleski: namirnicu najprije povaljati u brašno, zatim umočiti u bjelance stučeno s malo ulja pa povaljati u mrvice.

Pac, vidi salamura.

Panada (fr. panade, nj. Brotpanade) su žemičke namočene u mlijeko, zatim ožete i malo na masti popržene. Služi na nadjeve.

Panirati, vidi omrviti.

Pasterizirati znači grijanjem namirnice (mlijeka, piva, vina, voćnih sokova itd.) na 60—70 °C pa i preko 80° C uništiti u njoj neke patogene bakterije.

Pokuhati znači kuhanjem ispariti jedan dio tekućine. Radi se zato da iz jela izađe prevelika količina vode ili da jelo postane jače ili gušće. U kuhinjama se za to upotrebljava riječ »reducirati« od francuske riječi réduire [redür].

Popržiti (fr. sauter, nj. sotieren, rösten) znači zarumeniti namirnicu na maslacu pa je zatim pirjati. Kod nas se upotrebljava »restati«.

Poširati, vidi ogrušati i obariti.

Prigotoviti ili zgotoviti znači onaj kuharski proces kojim se sirove namirnice pretvaraju u jelo. To su: kuhanje, pirjanje, pečenje i prženje, koje nazivamo kuharskim operacijama.

Prikriti (fr. masquer, nj. maskieren) znači preliti jelo majonezom, umakom, aspikom ili bilo kojim sokom tako da se jelo prikrije.

Pripremiti namirnicu znači obaviti na njoj sve one poslove nakon kojih će ona biti potpuno uređena za prigotavljanje. To su ovi radovi: guljenje, čišćenje, pranje, rezanje, sječenje, nabadanje, vezivanje, smuđenje, čupanje, struganje itd. Za ovaj se rad često upotrebljava izraz prirediti.

Prirediti. Često se značenje ove riječi zamjenjuje sa značenjem riječi pripremiti i prigotoviti. Prirediti, međutim, znači neko sredstvo za rad prinijeti i urediti tako da bude pri ruci kod rada, npr. prirediti lonac, prirediti nož itd. Prirediti znači nadalje i obaviti posljednje potrebne radove oko jela prije usluživanja, npr. prirediti juhu, pečenje itd., dakle radnje nakon prigotavljanja jela.

Pristaviti znači namirnicu staviti u posudu na štednjak da bi se kuhala. Npr. pristaviti juhu znači uliti u lonac vodu, staviti u nj meso i začinsko povrće i sve skupa staviti na štednjak.

Protisnuti (fr. passer, nj. durchstreichen) znači sirovu ili kuhanu namirnicu pritiskajući rukom ili nečim drugim (valjkom, gljivom, žlicom) protisnuti kroz sito, alu ili platno, npr. rajčice, voćnu kašicu, umak itd. Kod nas se za to upotrebljava riječ »pasirati«.

Rasjeći (fr. trancher, nj. transchieren) znači veći komad mesa nožem, satarom, sjekirom ili škarama rastaviti u manje. U kuhinji se upotrebljava izraz »tranširati«.

Restati, vidi popržiti.

Smuditi (fr. flamber, nj. absengen) znači popaliti paperje zaostalo na peradi nakon čupanja perja.

Sotirati, vidi popržiti.

Šuriti (fr. blanchir, nj. blanchieren) znači preliti neku namirnicu ključalom vodom ili brzo je prokuhati u ključaloj vodi (samo par minuta). Povrće, voće, gljive itd. šuri se tako da se samo prelije ključalom vodom, a za neke namirnice je potrebno da voda još nakon prelijevanja proključa. Kelj i zelje šuri se prije kuhanja zato da uživanje tog povrća ne izaziva nadimanje. Teleća žlijezda i mozak šure se da postanu kruti i topli prije negoli ih dalje upotrijebimo. Mozak se prije šurenja prelije toplom vodom da se lakše s njega skine tanka opna žilnica. Katkada se šuri i voće da se može lakše guliti. Za šurenje se upotrebljava i kod nas riječ »blanširati«, a u nekim krajevima »obijeliti«, negdje »pofuriti«.

Tući (fr. battre, nj. schlagen) znači udarati šibom bjelance ili slatko vrhnje, dok ne postane pjenasto (od riječi schlagen dolazi i »šlag«, tj. tučeno slatko vrhnje).

Ukuhati znači u neku tekućinu koja vri staviti neki dodatak, npr. ukuhati u juhu rezance, rižu i sl.

Zgusnuti (fr. lier, nj. legieren) znači nekom jelu dodati sredstvo da jelo postane gušće, npr. zapržak, brašno, bjelance, itd. U kuhinji se upotrebljava izraz »legirati«. Pogrešno je »vezati«.

TEŽINA OBROKA JELA I PIĆA

RESTAURACIJSKI OBROCI

Govedina

	grama[1]
Beefsteak [biftek]	180
Chateaubriand [šatobrian] za dvije osobe	400
Entrecôte [antrkot]	200
Entrecôte double [antrkot dubl] (za dvije osobe)	500
Filet mignon [file minjon] 3 komada po 75 g	225

	grama
Grenadin [grenaden] 2 komada po 75 g	150
Mixed grill 3 komada po 90 g	270
Pržolica s kostima	250
Rumpsteak [ramstek]	200
Tournedos [turnedo] 2 komada po 90 g	180

Teletina

	grama[1]
Bečki odrezak	140
Naravni odrezak	180
Teleći steak	180—200
Kosani teleći popečak (2 kom. po 90 g)	180

	grama
Teleća jetra	160
Teleći kotleti 2 komada	250
Teleća žlijezda	150
Teleća moždina	150
Teleći bubrezi za omlet od 3 jaja	70

Svinjetina

	grama[1]
Svinjski kotleti 2 kom. po 125 g	250
Svinjski odrezak	180
Svinjski filet steak [file stik] 2 kom. po 75 g	150

	grama
Svinjska jetra	160
Svinjski bubrezi	160
Meso bez kostiju za gulaš	165

Janjetina

	grama[1]
Janjeći kotleti 3 kom. po 110 g	330
Janjetina s kostima (pečenje)	330

	grama
Mutton-chops	300

Morske ribe

Komarča (orada)	po veličini
List	po veličini
Lubin	po veličini
Oslić	po veličini
Rumbac	po veličini
Skuše	po veličini
Zubatac	po veličini
Kovač za pohanje	200 g[1]
Kovač file 2 komada po 120 g	240 g

	grama
Lignji	200
List file 2 komada po 120 g	240
Raža	200
Rumbac file 2 komada po 120 g	240
Sardjele	200
Sipa	200
Škampi	150
Tunina	200

Slatkovodne ribe

Linjak	po veličini
Pastrva	po veličini
Smuđ	po veličini
Som za pečenje (bez glave) 3 do 4 obroka iz 1 kg	200—220 g

	grama
Smuđ file 2 kom po 120 g	240
Som file 2 komada po 120 g	240
Šaran (bez glave) 3 obroka iz 1 kg	250
Štuka (bez glave) 3 obroka iz 1 kg	250
Štuka file 2 komada po 120 g	240

[1] Prosječna težina jednog sirovog obroka pri serviranju à la carte [a la kart]. Kod menija daju se nešto manji obroci.

Hladne zakuske

	grama[1]
Hladno teleće pečenje bez kostiju	100
Hladno teleće pečenje s kostima	150
Hladni roastbeef [rostbif]	100
Hladni svinjski kare s kostima	150
Jaja s majonezom; 1 jaje, 50 g majoneze	
Jastog s majonezom 50 g+50 g majoneze	
Kavijar	20
Pašteta od guščjih jetara	100
Pašteta od srnetine	100
Pršut, mali obrok	50
Pršut, veliki obrok	90
Salama, mali obrok	50
Salama, veliki obrok	100
Sir	100
Šunka, mali obrok	60
Šunka, veliki obrok	100

Topla predjela

Cvjetača na poljski način od 1 kg bruto	2 obroka
Kajgana (3 jaja + 15 g masti)	1 obrok
Omlet s gljivama (3 jaja + 15 g masti + 30 gljiva)	1 obrok
Omlet s graškom (3 jaja + 15 g masti + 40 g graška)	1 obrok
Omlet sa špinatom (3 jaja + 15 g masti + 40 g špinata)	1 obrok
Omlet sa šunkom (3 jaja + 15 g masti + 40 g šunke)	1 obrok
Špageti na milanski način od 1 kg	10 obroka
Špageti na napuljski način od 1 kg	10 obroka

Variva

Buče od 1½ kg	4 obroka po 300 g	Leća od 1 kg	10—12 obroka po 200 g
Grah od 1½ kg	10 obroka po 250 g	Mahune od 1 kg	4 obroka po 300 g
Grašak u mahunama od 1½ kg	4 obroka po 200 g	Mrkva od 1 kg	4 obroka po 200 g
Grašak suhi od 1 kg	12—15 obroka po 200 g	Poriluk od 1 kg (+1¼ kg krumpira)	4 obroka po 200 g
Kelj od 1 kg	4 obroka po 200 g	Prokulice od 1 kg	4 obroka po 200 g
Krastavci od 1 kg (s krumpirom)	3 obroka po 300 g	Repa (kisela) od 1 kg	4 obroka po 200 g
Krumpir od 1 kg	4 obroka po 200 g	Špinat od 1 kg	4 obroka po 200 g
		Zelje (kiselo) od 1 kg	4 obroka po 200 g

Prilozi

Mahune na masti od 1 kg	5 obroka po 200 g	Krumpir popršteni od 1 kg	4—5 obroka po 200 g
Makaroni od 1 kg	15 obroka po 70 g	Krumpir prženi od 1 kg	4 obroka po 200 g
Krumpir (mladi) od 1 kg	5 obroka po 200 g	Rezanci od 1 kg	15 obroka po 70 g
Krumpir pečeni od 1 kg	4 obroka po 200 g	Riža od 1 kg	18 obroka po 80 g
		Špageti od 1 kg	15 obroka po 70 g

Juhe

Sve vrsti juha — 1 obrok 3 dl

Razno

Sir s vrhnjem	1 dl vrhnja 100 g sira	Savijača od sira	120 g obrok
Razni sirovi	100 g obrok	Okruglice od šljiva	3 komada 1 obrok
Palačinke	2 komada 1 obrok	Komad kruha	50 g obrok
Savijača od jabuka	120 g obrok		

[1] Težina prigotovljenog obroka

Iskorišćivanje mesa:

Govedina

Goveđi gulaš bez kostiju — od 1 kg sirovog mesa	5—6 obroka
Kuhana govedina bez kostiju — od 1 kg sirovog mesa	5 obroka
Kuhana govedina s kostima — od 1 kg sirovog mesa	3 obroka
Pirjana govedina bez kostiju — od 1 kg sirovog mesa	5—6 obroka
Pirjana govedina s kostima — od 1 kg sirovog mesa	4 obroka
Fileki — od 1 kg sirovih fileka	4 obroka

Teletina

Teleće pečenje s kostima — od 1 kg sirovog mesa	4 obroka
Teleći paprikaš s kostima — od 1 kg sirovog mesa	4 obroka
Teleći paprikaš bez kostiju — od 1 kg sirovog mesa	5 obroka
Bečki odrezak — od 1 kg čistog mesa	7—8 obroka
Naravni odrezak — od 1 kg čistog mesa	5 obroka
Teleća plućica — od 1 kg sirovih plućica	4 obroka

Svinjetina

Svinjsko pečenje s kostima — od 1 kg sirovog mesa	4 obroka
Samoborski kotlet — od 1 kg sirovog mesa	4 obroka
Šestinska pečenica — od 1 kg karea	4 obroka
Ćevapčići — od 1 kg čestog mesa	7 obroka
Ražnjići — od 1 kg čistog mesa	7 obroka

Perad

Mlada patka (pečena) — od 1 kg čistog mesa	2 obroka
Mlado pile (pečeno) — od 1 kg čistog mesa	3 obroka
Pile (prženo) — od 1 kg čistog mesa	4 obroka
Purica (pura, kokoš, guska) — od 1 kg čistog mesa	3 obroka

Salate

Jednostavne

Zelena paprika	150 g (1 kg = 6 obroka)	Kupus	150 g (1 kg = 5—6 obroka)
Krumpir	180 g (1 kg = 5 obroka)	Cikla	150 g (1 kg = 6 obroka)
Grah	150—200 g (1 kg = 10 obroka)	Rajčice	150 g (1 kg = 6 obroka)
Krastavci	150 g (1 kg = 4 obroka)	Zelena salata	100—150 g (1 kg = 6—8 obroka)

Složene

Krumpir	60 g	Krumpir	60 g
Cikla	40 g	Cikla	40 g
Bijeli grah	30 g } 200 g	Zelje	40 g } 200 g
Rajčice	40 g	Rajčice	40 g
Zelena salata	30 g	Krastavci	20 g

Miješane

Srpska:

Rajčice	120 g
Zelena paprika	60 g } 200 g
Luk	20 g

Ruska:

Šunka	240 g	
Roastbeef	240 g	
Krumpir	140 g	
Kiseli krastavci	140 g	
Mrkva	140 g	
6 kuhanih jaja	360 g	
Kapre	10 g	
5 srdjelica	50 g	
Slačica	20 g	
Papar i sol	20 g	
2 žumanca	70 g	za majonezu
4 dl ulja	370 g	za majonezu
Ukupno	1 800 g,	
tj. 15 obroka po	120 g	

Francuska:

Mrkva	350 g	
Krumpir	400 g	
Kiseli krastavci	150 g	
Jabuke	120 g	
Slačica	20 g	
Zeleni grašak	100 g	
Sol i papar	10 g	
2 žumanca	70 g	za majonezu
3 dl ulja	200 g	za majonezu
ukupno	1 500 g,	
tj. 10 obroka po	150 g	

KAVANSKI OBROCI

Bijela kava . . . . od 16 l francuske kave (vidi dolje) i 16 l mlijeka dobije se 160 šalica bijele kave. Na svaku šalicu daju se 2—3 kocke šećera i 1 žlica tučenog vrhnja.

Čaj u servisu za 1 osobu: 1 g čaja, 20 g šećera, 1/8 limuna ili 1/2 dl ruma.

Čokolada . . . . od 5 l mlijeka i 0,250 kg čokolade ili kakaa dobije se 25 šalica. Na svaku šalicu daju se 2—3 kocke šećera i 1 žlica tučenog vrhnja.

Džem . . . . . za jedan obrok daje se 20 do 30 g.

Ekspres kava . . . od 5 g samljevene kave i 8—9 g šećera u kristalu dobije se 1 šalica.

Francuska kava . . . od 0,400 kg samljevene kave, 0,150 kg divke, 0,150 g cikorije (Franka), 16 l vode dobije se 160 šalica. Na svaku šalicu daje se 125 g šećera u kristalu ili 2 kocke.

Kuhano vino . . . 1/4 l vina, 8 kocki šećera, 4 klinčića, komadić cimeta, korica od limuna potrebno za 1 obrok.

Ledena kava . . . . od jedne l dobije se 10 obroka. Dodaju se 2 žlice tučenog vrhnja.

Limunada . . . . 2 dl vode, 1/2 limuna, 4 kocke šećera ili 20 g šećera u prahu za 1 čašu.

Malinovac . . . . od jedne l dobije se 30 čaša à 2 dl. Za tu količinu treba 5 l soda-vode ili obične vode.

Marmelada . . . . za jedan obrok daje se 30 do 50 g.

Maslac . . . . . za jedan obrok daje se 20 do 30 g.

Med . . . . . za jedan obrok daje se 20 do 30 g.

Rimski punč . . . . 1/2 obroka sladoleda, 1/2 obroka tučenog vrhnja, 1/2 dl ruma.

Rum . . . . . od jedne l dobije se 20 čašica à 0,05 l.

Sladoled . . . . . od jedne l dobije se 10 obroka. Dodaje se 1 žlica tučenog vrhnja.

Topli punč od jaja . . 2 dl tučenog vrhnja, 2 žumanca, 20 g šećera u prahu, 1/2 čaše likera od vanilije, 1/2 dl ruma.

Tučeno vrhnje . . . od jedne l dobije se 14 obroka ili 60 žlica.

Uvarak (šodo) . . . 2 dl vina, 2 žumanca, 100 g šećera u prahu (2 biskvita).

GUBICI NA TEŽINI PRI PRIGOTAVLJANJU JELA

Pri kuhanju, pečenju, prženju i pirjanju moramo računati s izvjesnim gubicima na težini. Različite vrste mesa imaju različiti postotak gubitaka.

Govedina

kuhana	32—36%
pirjana	32—40%
polupečena	17—20%

Teletina

pečena	23—27%

Perad

pečena guska	18—20%
pečena patka	19—21%
pečeno pile	14—15%

Svinjetina

pečena	23—30%
pirjana	30—40%

Ovčetina

kuhana	30—40%
pečena	16—20%
pirjana	20—30%

Zečevina

pirjana (hrbat i butovi)	20—30%
pečena (hrbat i butovi)	8—12%

UPUTE

TEMELJNI ELEMENTI UGOSTITELJSKE KUHINJE

Svaka veća ugostiteljska kuhinja ima u pripremi ne samo sirove živežne namirnice, koje su joj potrebne za jedan ili više dana, već i neke temelje na kojima će bez teškoća moći brzo i ukusno prigotoviti razna jela za čije bi prigotavljanje inače bilo potrebno duže vrijeme ili koja traže naročit postupak. Ti temelji mogu biti više ili manje hranjivi, a mogu biti čak i bez hranjive vrijednosti, a služe za to da jelu dadu bolji ukus ili da ga pojačaju, odnosno nadopune. Neki od tih temeljnih elemenata moraju se unaprijed pripremiti ili skuhati, a neki se prigotavljaju neposredno prije ili za vrijeme prigotavljanja glavnoga jela, komu služe.

Prema tome to su ili pomoćna sredstva za prigotavljanje jela ili nesamostalna jela.

Ti temeljni elementi ugostiteljske kuhinje jesu:

a) začinsko povrće
b) temeljci
c) ekstrakti
d) marinade i salamure
e) zapršci
f) umaci
g) nadjevi
h) namazi
i) hladetine
j) garniture

Manje ugostiteljske kuhinje ne prigotavljaju unaprijed sve te temeljne elemente potrebne većoj kuhinji, npr. temeljce, temelje za umake, namaze itd., već juhe i umak prigotavljaju neposredno, a namaze, hladetine i slična jela prema potrebi.

ZAČINSKO POVRĆE

Pod začinskim povrćem podrazumijeva se korjenasto povrće (mrkva, luk, celer i peršin), koje se reže na jednake veće ili manje kocke, već prema tome ima li se upotrijebiti za prigotavljanje umaka, sokova od pečenja ili za pirjana jela.

Važno je da to povrće bude izrezano jednakomjerno, inače ni najmarljivijim miješanjem ne može se jednako ispržiti. Male površine kockice rado zagore, od čega jelo dobiva gorak okus.

Korjenasto se povrće najprije očisti četkom, a zatim izreže bez guljenja i struganja, jer se najbolji ukus razvija neposredno pod ljuskom.

Brunoise [brinoaz]

Pod tim imenom razumijevamo korjenasto povrće izrezano na posve male kockice što se upotrebljava za razna jela od rakova, jastoga, za riblje nareske i neke umake, a sastoji se od mrkve, bijele repe, poriluka i luka. Veličina kockica je 2 do 3 mm.

Julienne [žiljen]

Julienne[1] je korjenasto povrće izrezano na sitne, tanke, 2 do 5 cm dugačke rezance, a upotrebljavaja se kao dodatak za juhe. Ono se sastoji od mrkve, bijele repe, poriluka (samo bijeli dio), luka, salate glavatice i srca od kelja.

Povrće se izreže na rezance i ispirja na masti ili maslacu, a nadolijeva se neposoljenom mesnom juhom.

Matignon [matinjon]

Za neka jela treba korjenasto povrće izrezati na kriške. Na taj način usitnjuju povrće i seljaci, pa se tako rezano korjenasto povrće naziva i »paysanne« [peizan], što znači na seljački način.

Bouquet garni [buke garni]

Bouquet garni je snopić začinskog povrća i zeleni, a upotrebljava se za popravljanje okusa jela. Sastoji se redovno od poriluka (bijelog dijela), lovorova lista, klinčića, majčine dušice (timijana), peršina i češnjaka. To se složi u snopić i sveže koncem. Bouquet garni se upotrebljava pretežno za umake, tamne juhe od divljači, rague, u mornarskim jelima itd. Snopić se nakon kuhanja izvadi, pa na taj način otpada cijeđenje juhe.

Na nekim našim tržnicama prodaju se snopići korjenastog povrća, koji se sastoje od mrkve, celera i peršina, a upotrebljava se pri kuhanju mesnih juha.

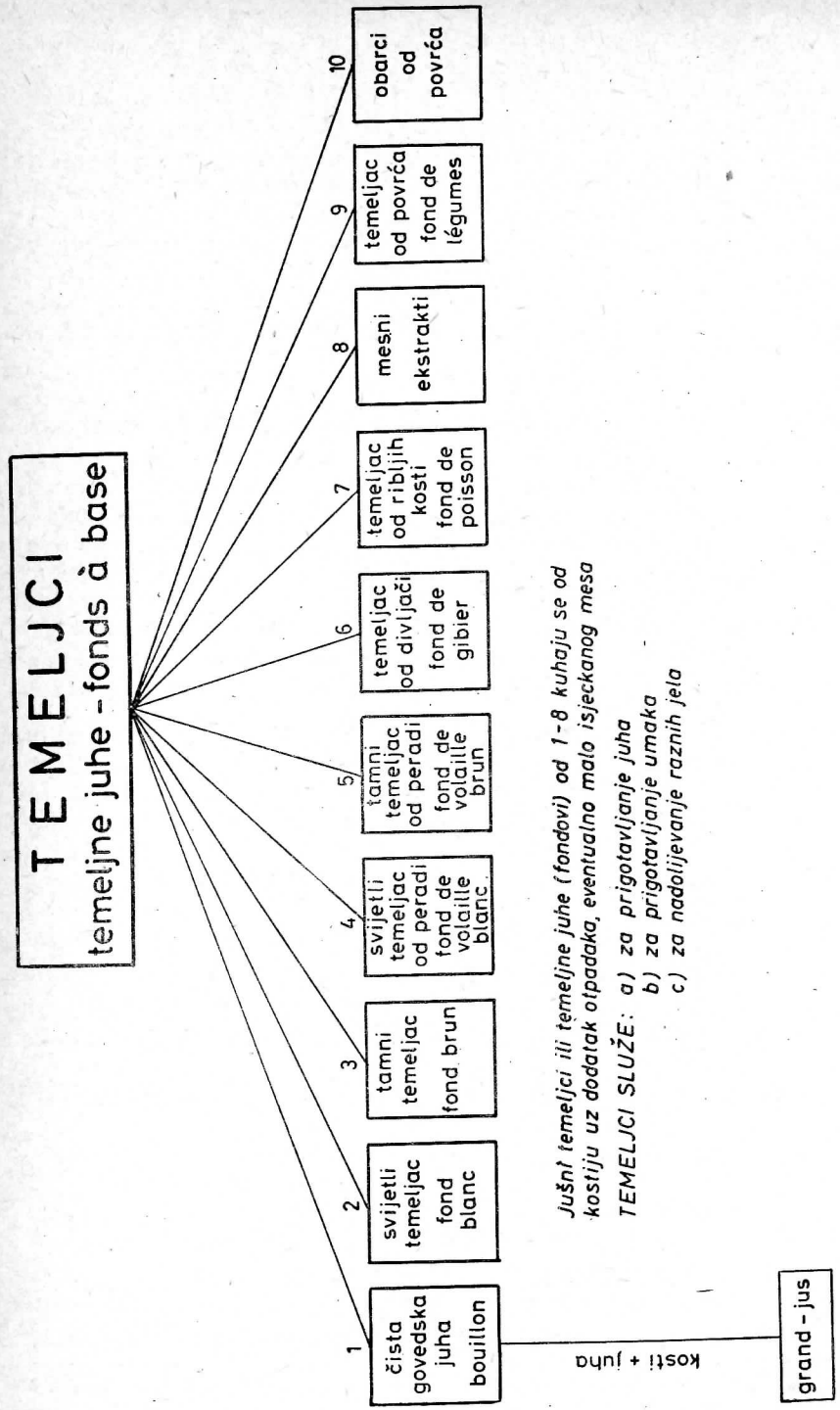
TEMELJCI

Temeljci (fr. fonds, nj. Grundbrühen) su juhe od kostiju i ostataka sirovog mesa za klanje, peradi i riba, nadalje juha od korjenastog povrća kao i voda u kojoj kuhamo povrće npr. šparge, špinat itd.

Razlikujemo 8 vrsti temeljaca, i to:

1. svijetli temeljac od telećih kostiju (fond blanc);
2. tamni temeljac od telećih kostiju (fond brun);
3. svijetli temeljac od peradi (fond de vollaile);
4. tamni temeljac od peradi (fond de volaille brun);
5. temeljac od divljači (fond de gibier);
6. temeljac od ribljih kostiju (fumet de poisson);
7. temeljac od povrća (fond de légumes);
8. razni obarci od kuhanog povrća (nj. Sud).

[1] Tako pripremljeno začinsko povrće dobilo je ime »julienne« po tvornici prehrambenih artikala »Julienne Feyeux«, koja je ranije proizvodila konzerve s tako pripremljenim povrćem.



Svijetli temeljac od telećih kostiju — *Fond blanc — Weisse Knochenbrühe*

12 kg telećih nogu, 1 kg teletine (plećke) ili kosti od 5 kokošiju, 850 g mrkve, 450 g luka, 250 g vlasca, 12 l vode, 100 g celera, 1 snopić peršina, 2 struka majčine dušice (timijana), 2 lovorova lista, 6 klinčića i 70 g soli.

Sitno rasječene kosti telećih nogu i kosti od kokošiju drži neko vrijeme u hladnoj vodi pa ih pošuri i ohladi. Nakon toga pristavi kosti i otpatke u hladnu vodu, dodaj korjenasto povrće i ostale začine i sve skupa kuhaj polagano 3½ sata.[1] Za vrijeme kuhanja oberi oprezno pjenu i mast.

Nakon toga temeljac procijedi kroz platno i spremi do daljnje upotrebe.

Upotrebljava se za svijetle juhe i umake.

Tamni temeljac od telećih kostiju — *Fond brun ili estouffade — Braune Knochenbrühe*

7 kg telećih kostiju, 6 kg telećih nogu ili otpadaka, i 1 kost od butine, 750 g kožurice, 700 g mrkve, 15 l vode, 650 g luka, 6 lovorovih listova, 1 snopić peršina, 10 g majčine dušice, 2 češnjaka i 100 g slanine.

Kost od butine i kožuricu blanširaj, teleće kosti operi. Kožuricu isjeci na manje komade, a kosti rasijeci nasitno. Sve to poprži na malo slanine, dodaj korjenasto povrće sitno narezano i pusti da porumeni, a onda odlij mast, nalij hladnu vodu i ostavi da uzavri, pa oberi pjenu i kuhaj polagano 14 sati. Nakon toga tekućinu procijedi kroz platno i spremi do daljnje upotrebe.

Upotrebljava se za tamne umake i za pravljenje soka uz pečenje.

Svijetli temeljac od peradi — *Fond de volaille — Weisse Geflügelbrühe*

Pravi se od istih sirovina kao i svijetli temeljac od telećih kostiju, samo se ne meću teleće kosti, već se doda više otpadaka od peradi i 3 cijele kokoši za juhu.

Kuha se na isti način kao i svijetli temeljac od telećih kostiju, samo svega 2 do 3 sata.

Upotrebljava se za svijetle juhe od peradi i umake.

Tamni temeljac od peradi — *Fond de volaille brun — Braune Geflügelbrühe*

Pravi se od istih sirovina kao i tamni temeljac od telećih kostiju, samo se mjesto telećih kostiju stavi više otpadaka od peradi i 3 cijele kokoši za juhu.

Prigotavlja se isto kao i tamni temeljac od telećih kostiju, samo se kuha svega 2 do 3 sata.

Upotrebljava se za tamne umake ili za pravljenje soka uz pečenu perad.

Temeljac od divljači — *Fond de gibier — Wildbrühe*
(za 6 litara)

6 kg vratine od srne 1½ kg zečjih otpadaka, 350 g mrkve, 250 g luka, 2 lista kadulje, 20 bobica brinja, 1 snopić zeleni, 1 l bijelog vina, 7 l vode i 25 g soli.

Meso isijeci na sitne komade, a kosti isitni pa zajedno s otpacima poprži na malo masti. Dodaj korjenasto povrće, pa kada i ono porumeni, ulij prije vino, a onda vodu i kuhaj polagano 4 do 5 sati, pa protisni i spremi.

[1] Od 12 l vode i navedenih sirovina dobije se cca 10 l temeljca.

Upotrebljava se za umake od divljači ili za pravljenje soka uz pečenje od divljači.

Temeljac od ribljih kostiju — *Fumet*[1] *de poisson — Fischbrühe*
(za 5 litara)

5 kg ribljih otpadaka i kostiju, 300 g luka, 120 g peršina, 850 g otpadaka od gljiva, 10 g papra u zrnu, sok od jednog limuna, 3 dl bijelog vina i 5 l vode.

Riblje kosti i otpatke isitni (prvenstveno od smuđa, štuke, lista, iverka).

Korjenasto povrće isjeckaj i poprži na ulju, nalij vodu, dodaj rasječene kosti i otpatke, nadolij vino pa kuhaj 30 minuta, zatim oberi pjenu i tekućinu procijedi kroz platno.

Upotrebljava se za riblje umake i za kuhanje okruglica od ribljeg mesa, ribljih odrezaka itd.

Temeljac od povrća — *Fond de légumes — Gemüsebrühe*
(za 3 litre)

100 g luka, 100 g poriluka, 60 g korijena od celera, 60 g mrkvice, 3 l vode, 60 g repice, 60 g kelja, 30 g rajčica, 30 g komorača, 2 lovorova lista i 1 češnjak.

Korjenasto povrće rasječeno na kockice pirjaj na maslacu, dolij hladnu vodu, dodaj lovorovo lišće i kuhaj 40 minuta pa protisni kroz sito.

Upotrebljava se za juhe i umake.

Pazi! Temeljci se ne smiju previše soliti jer bi naveče bili neupotrebljivi, a jela od njih prigotovljena bila bi preslana.

Temeljci za kuhanje riba

Za kuhanje riba postoje tri vrste temeljaca:

Temeljac za morske ribe — *Court-bouillon blanc*

5 l vode, 100 g peršina, ¼ l vinskog octa, 100 g soli, 3 lovorova lista, 150 g luka i 30 zrna papra.

Temeljac za slatkovodne ribe — *Court-bouillon ordinaire*

5 l vode, 2 lovorova lista, 100 g soli, 3 kriške limuna, ¼ l mlijeka, 100 g peršina i 100 g mrkve.

Temeljac za plavo kuhanje riba — *Court-bouillon au bleu*

5 l vode, 100 g peršina, 2 lovorova lista, 150 g mrkve, ½ l bijelog vina, 20 zrna papra, 100 g soli i 200 g luka.

Napomena: Temeljac treba kuhati po prilici ½ sata.

Obarci od povrća

Obarak je voda koja ostane nakon kuhanja nekog povrća (špinata, kelja, šparga, krumpira itd.). Obarci su vrlo prikladni za prigotavljanje juha od mahunarki, riže, ovasa, prekrupe kao i za nalijevanje umaka.

[1] Fumet je isto što i fond.

EKSTRAKTI

Mesni ekstrakti — *Glace de viande — Fleischauszug*

Mesni se ekstrakt dobije kad se mesna juha tako dugo kuha da postane sasvim gusta. Na taj način dobivamo:

mesni ekstrakt	od juhe od mesa i kostiju
riblji ekstrakt	od riblje juhe
ekstrakt divljači	od juhe divljači
ekstrakt peradi	od juhe peradi

Kad ekstrakt ukuha do potrebne gustoće, spremi se u porculansku posudu i ostavi na hladnom mjestu do dalje upotrebe.

Mesni se ekstrakt upotrebljava za pojačanje umaka i juha i za glaziranje mesa.

Ekstrakt od divljači upotrebljava se za pojačanje okusa kod toplih i hladnih jela od divljači.

Ektsrakt od peradi može se upotrijebiti za poboljšanje okusa kod mnogih jela.

Mesni se ekstrakti mogu nabaviti i u trgovinama u bočicama ili tubama (Meat juice [mit đus], Fleschtea [flešti], Maggi [megi]-kocke itd.).

MARINADE I SALAMURE

Marinada je mješavina korjenastog povrća s uljem i nekom kiselinom (vinom, limunovim sokom ili octom), a služi za konzerviranje mesa ili ribe na kraće vrijeme. Ima ih sirovih i kuhanih.

Salamura je smjesa od soli i salitre ili nitrata, eventualno šećera, a služi za konzerviranje mesa i ribe na dulje vremena.

Rasol je tekućina od kupusa, repe ili mesa, koja nastaje nakon soljenja. To je, dakle, prirodna salamura.

Prigodna marinada — *Marinade instantanée*

Ta je marinada određena za ono meso koje treba odmah prigotoviti, npr. za meso koje će se peći na roštilju i sl.

Ako se radi o mesu za roštilj, treba ga najprije posuti sitno isjeckanim češnjakom, zelenim peršinom, majčinom dušicom, smrvljenim lovorovim listom, soli i paprom, a zatim preliti uljem i limunovim sokom (na jednu žlicu ulja dolazi sok od pola limuna).

Ako se radi o fileu od divljači, o šunki, slanini itd., meso se najprije natrlja soli i paprom pa zatim poškropi marinadom od 3 dijela bijela vina, 3 dijela konjaka i jednog dijela ulja.

Sirova marinada za meso i divljač — *Marinade crue pour viandes de boucherie ou venaison*

100 g mrkve, 30 g celera, stručak majčine dušice, 2 klinčića, 2 1/2 dl ulja, 100 g luka, 2 češnjaka, 1/2 lovorova lista, 1 1/4 l bijelog vina, 40 g vlasca, 3 korijena od peršina, 6 zrna papra i 5 dl octa.

Meso natrljaj soli i paprom. Skoši mrkvu, luk i vlasac pa polovicu od toga metni u posudu. Na to metni meso, pokrij ga ostatkom kosanog korjenastog povrća i ostalim začinima, pa prelij vinom, octom i uljem.

Marinadu treba držati na hladnom mjestu i meso češće okretati.

Kuhana marinada za meso i poljsku divljač — *Marinade cuite pour viandes de boucherie ou venaison*

1 1/2 l bijelog vina, 3 dl octa i 2 dl ulja.

Začini i korjenasto povrće kao za sirovu marinadu.

Poprži na ulju da malo požute mrkvu, luk, i vlasac, dodaj ostale začine, pa onda vino, ocat i ulje i kuhaj na tihoj vatri pola sata.

Marinada se mora najprije sasvim ohladiti, a onda se njome može preliti meso.

Sirova ili kuhana marinada za šumsku divljač — *Marinade crue ou cuite pour grosse venaison*

16 dl octa i 4 dl ulja.

Začini su isti kao i za marinadu od mesa i poljske divljači.

Priređuje se na isti način kao i marinada za poljsku divljač i meso.

Kuhana marinada za pripremanje ovčetine kao divljači — *Marinade cuite pour mouton en chevreuil*

Za tu se marinadu upotrebljavaju isti začini i korjenasto povrće kao i za marinadu za meso i divljač, samo se još dodaje 10 klekinja, malo bosiljka i malo ružmarina.

Prigotavlja se na isti način kao i kuhana marinada za poljsku divljač i meso.

Kuhana marinada za ribe — *Marinade cuite pour poisson*
(za 5 kg morske ribe)

7 1/2 dl ulja, i 1 l octa, 25 zrna papra, 2 češnjaka, korica od 2 limuna, 1 1/4 l vode, 250 g luka, 20 g šećera, 5 lovorovih listova, sol, ružmarin.

Sve gore navedeno dobro prokuhaj, pa tom mješavinom prelij frigane ribe (skušu, tunu itd.).

Salamura za meso — *Saumure pour viande*

1 l vode, 4 češnjaka, 1 list lovora, 100 g soli, 5 zrna papra i 5 borovnica.

Češnjak očisti i stuci da pusti sok, pa ga stavi u vodu s ostalim začinima i to ostavi 24 sata.

Time prelij meso i postupaj kako je gore navedeno.

Salamura za jezike — *Saumure liquide pour langues*

1 l vode, 5 zrna papra, 450 g soli, 60 g šećera, stručak majčine dušice, 30 g salitre, 5 klekinja i 1 lovorov list.

Jezike natrljaj soli i salitrom. Šećer poprži, ulij u vodu i kuhaj zajedno s ostalim začinima.

Kada se salamura ohladi, prelij njome jezike.

Jezike treba držati u salamuri ljeti 8 dana, a zimi 6 dana.

Rasoli — *Saumures au sel*

O soljenju mesa i riba vidi potanje na str. 271.

ZAPRŽAK

Gustoća juha, variva i umaka postiže se dodavanjem zaprška.

Zapržak ili zafrig (fr. roux, nj. Einbrenn ili Melschwitze) je brašno jače ili slabije poprženo na masti ili maslacu.

Razlikujemo dvije vrsti zaprška, i to:
svijetli zapržak (roux blanc [ru blan]) i
tamni zapržak (roux brun [ru bren]).

Svijetli zapržak — *Roux blanc*

Za svijetli zapržak uzima se ista količina brašna i masti ili maslaca (npr. 100 g brašna, 100 g maslaca). Neki kuhari uzimaju malo više brašna (npr. 100 g maslaca, 120 g brašna).

Na ugrijani maslac (u tavi ili šerpenji) doda se brašno i poprži se tako da ne potamni, jer je taj zapržak određen za pravljenje bijelih umaka. Brašno mora potpuno upiti maslac, inače bi se napravile grudice. Dobro je prije pravljenja zaprška metnuti posudu u kojoj ćemo ga praviti nekoliko minuta u umjereno vruću pećnicu, a isto i brašno najprije promiješati kuhačom u ugrijanoj tavi.

Ovaj se zapržak može upotrijebiti za pravljenje umaka béchamel [bešamel] i velouté [velute].

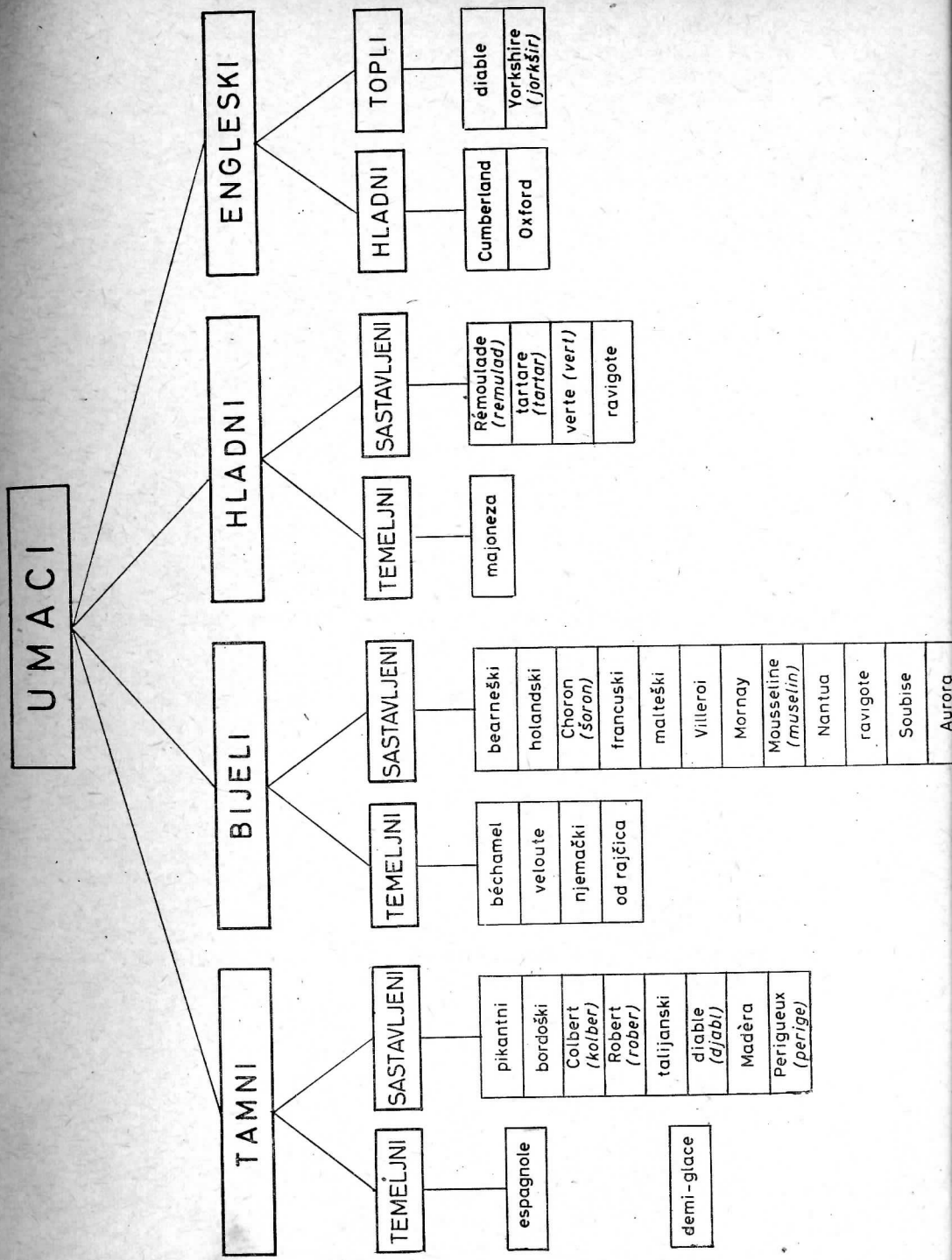
Napomena. U francuskoj kuhinji postoji još i roux blond [ru blon], koji se pravi na isti način kao i roux blanc [ru blan], ali se brašno poprži malo svjetlije. Upotrebljava se za pravljenje umaka koji se daju uz perad, teleću žlijezdu i sl.

Tamni zapržak — *Roux brun*

Tamni zapržak pravi se na isti način kao i svijetli, samo se brašno jače poprži da potamni. Omjer brašna i masti je 150 : 100 g, ali može biti i isti kao za svijetli zapržak. Po pravilu trebalo bi ga praviti na maslacu, ali se najčešće pravi na masti, a u nekim kuhinjama na preostaloj pročišćenoj masti. Upotrebljava se za tamne temeljne umake.

UMACI

Kuhanje umaka je jedan od najvažnijih kuhinjskih poslova. Često vrijednost nekog jela ovisi o ukusnom umaku. Umak prije svega daje jelu tekućinu da bi se moglo lakše gutati, uz to otvara i apetit, osobito ako je umak pikantan. Sadržinom masti umak može otežati probavu. Što je jelo masnije, dulje



se probavlja. Kuhar mora znati što hoće postići umakom. Ako želi polučiti trajniji osjećaj sitosti, mora umaku dodati više masti, a ako želi olakšati probavu, mora napraviti umak s malo masti, ali pikantan. Umak ne smije biti ni pregust ni prerijedak. Stoga treba paziti da mu se ne doda previše ili premalo vode, odnosno temeljca. Ako želimo prigotoviti dobar umak, moramo obratiti osobitu pažnju kuhanju temeljaca i pravljenju zapršaka[1].

Sve umake možemo podijeliti na:
a) tamne, b) bijele, c) hladne, d) engleske.

Prema tome kako umake kuhamo, dijelimo ih na:
a) temeljne i b) sastavljene.

Tamni umaci

Tamni temeljni umaci jesu: umak espagnole [espanjol] i umak demi-glace [dmi glas].

Tamni temeljni umaci

Tamni temeljni umak — *Espagnole — Braune Grundsauce*

Zapržak: 300 g brašna i 450 g masti, 15 g majčine dušice[2], 1/2 celera, i lovorova lista, 1 čaša bijelog vina i 2 1/2 kg rajčica.
12 l tamnog temeljca, 150 g mršave slanine, 300 g mrkve, 150 g luka.

Od brašna i masti napravi tamni zapržak, nadolij mu najprije malo hladnog tamnog temeljca i pusti da kuha, a odmah zatim nalij još 8 l temeljca i dobro miješaj šibom dok tekućina ne uzavri, pa pusti da to dalje polagano kuha dok ne pokuha na 2/3.

U tavi rastopi na kocke narezanu slaninu, dodaj na kocke narezanu mrkvu i luk, zatim majčinu dušicu i lovorov list, pa sve skupa poprži da dobije zlatnožutu boju. Nakon toga ocijedi mast, a poprženo povrće i mirodije stavi u umak, koji kuha. U tavu nalij čašu bijelog vina i pusti da pokuha na polovicu pa ulij u umak te sve skupa kuhaj polagano 3 sata. Umak češće promiješaj.

Nakon toga umak procijedi kroz sito u drugu šerpenju, povrće lagano protisni da iz njega izađe sok, dodaj još 2 l temeljca pa kuhaj dalje polagano i ujednačeno 3 sata. Tada umak procijedi kroz platno i ostavi da se ohladi, a za to vrijeme češće ga promiješaj.

Drugi dan pretoči umak u posudu s debelim dnom, dodaj još preostale 2 l temeljca i 1 litru koncentrata od rajčica (ili istu količinu svježe kašice od rajčica, cca 2 1/2 kg rajčica) pa miješajući kuhaj polagano 1 sat. Za vrijeme kuhanja pažljivo oberi pjenu s površine umaka, a onda umak procijedi kroz platno i ostavi da se ohladi. Za to vrijeme koji put ga promiješaj, a onda ga spremi za dalju upotrebu.

Napomena. Ako se upotrijebi koncentrat od rajčica, dobro je staviti ga na kratko vrijeme u pećnicu da ishlapi kiselina, što olakšava obiranje pjene, a umak dobije ljepšu boju.

[1] U Austriji se za umak najviše upotrebljava riječ Soss, u Njemačkoj Tunke, a u Švicarskoj Sauce, pa se prema tome u jelovnicima može upotrijebiti onaj naziv koji odgovara s obzirom na goste iz tih zemalja.
[2] timijan

Tačno vrijeme kuhanja umaka espagnole ne može se odrediti jer ono ovisi o kvaliteti upotrijebljenog temeljca. Što je temeljac bolji, to se i umak može brže skuhati. U tom slučaju dovoljno je kuhati ga ukupno 6 do 7 sati.
Od 12 l temeljca na taj se način dobije 5 l umaka.

Temeljni umak demi-glace — *Sauce demi-glace — Kraftsauce*

Umak demi-glace temeljni je umak espagnole razrijeđen tamnim temeljcem od telećih kostiju i ponovo kuhan više sati da se zgusne.

Sastavljeni tamni umaci

Tamne umake možemo prigotoviti bilo od umaka espagnole, bilo od umaka demi-glace, a neki se mogu prigotoviti i bez tih temelja.

Pikantni umak — *Sauce piquante — Pikante Sauce*

3 dl octa, 3 dl bijelog vina, 7 dl temeljnog umaka espagnole, 100 g kiselih krastavaca, 3 jušne žlice kosanog kozjaka,[1] 2 1/2 žlice octa od zubovca[2] i snopić zelenog peršina.

U octu i vinu kuhaj kosani kozjak i pusti da 1/2 tekućine pokuha, pa nadolij temeljnim umakom espagnole i ponovo pusti da to malo pokuha, a onda dodaj kisele krastavce narezane na ploščice, kosani zeleni peršin i ocat (po mogućnosti od zubovca = estragon ocat).

Daje se uz svinjetinu (kuhanu, pečenu ili na žaru), a može se dati i uz kuhanu govedinu.

Bordoški umak — *Sauce Bordelaise — Bordo Sauce*

Bordoški umak je tamni temeljni umak espagnole kome je dodano bordoško ili crveno vino, kosani kozjak, nekoliko zrna papra i malo majčine dušice i lovorova lista.

Može se dodati i blanširana goveđa moždina narezana na kocke, sok od limuna i maslac.

Daje se uz meso pečeno na žaru (specijalno uz crno meso stoke za klanje).

Umak Robert — *Sauce Robert — Kraftsauce Robert*

1 mala glavica luka, 3 l umaka demi-glace, 2 dl bijelog vina, i 1 žlica slačice, malo šećera i malo masti.

Luk fino iskoši i poprži na masti toliko da uvene, dodaj bijelo vino i pusti da 2/3 pokuha, a zatim dolij demi-glace i polagano kuhaj 10 minuta. Nakon toga umak makni s vatre, dodaj mu malo šećera i slačice i protisni ga (ali nije baš nužno). Umak ne smije kuhati pošto mu se doda slačica.

Daje se uz teleće i svinjske kotlete, goveđu pisanu pečenicu itd.

Talijanski umak — *Sauce italienne — Italienische Sauce*

1 l umaka demi-glace, 100 g kašice od rajčica, 140 g šunke, 1 1/2 žlica kosanog zubovca, 60 g luka, 100 g mrkve, 10 g masti i 3 rajčice.

[1] ešalot
[2] estragon

Kuhanu šunku i korjenasto povrće iskoši i poprži malo na masti ili ulju, pa dodaj umak demi-glace i kuhaj 7 minuta. Na kraju dodaj kosani zeleni peršin i zubovac.

Daje se uz ribu i meso.

Napomena. Ako se umak daje uz ribu izostavi se šunka, a doda se malo ribljeg temeljca.

Umak madera — *Sauce Madère — Madeira Sauce*

Umak madera pravi se od umaka demi-glace.

Uzmi umak demi-glace i pusti da $^1/_3$ pokuha, pa mu dodaj madera-vino i malo maslaca da bude finiji.

Na 1 l umaka daje se 1 dl vina.

Daje se uz divljač.

Papreni umak — *Sauce diable — Teufelssauce*

3 glavice kozjaka, 3 dl umaka demi-glace, 3 dl bijelog vina i carry [keri]-papar.

Fino kosani kozjak kuhaj u vinu toliko da $^2/_3$ pokuha, dodaj umak demi-glace i kuhaj još 5 minuta. Na koncu začini carry-paprom.

Daje se uz golube i piliće pečene na žaru.

Umak Périgueux [perige] — *Sauce Périgueux. Trüffelsauce*

To je madera-umak s kosanim gomoljačama.[1] Na 1 litru umaka dodaje se 120 g kosanih gomoljača ili pečurki.

Daje se uz tople paštete i mala predjela.

Bijeli umaci

I bijeli umaci mogu biti temeljni i sastavljeni, a mogu se praviti i bez temelja.

Bijeli temeljni umaci

Umak béchamel [bešamel] — *Sauce béchamel — Milchsauce*
(za 5 litara)

350 g brašna, 350 g maslaca, 400 g teletine bez kostiju, 1 glavica luka, 5 $^1/_2$ l mlijeka, malo majčine dušice, malo zdrobljenog papra, malo oraška i 30 g soli.

Napravi svijetli zapržak, dodaj najprije malo hladnog mlijeka, a zatim ostalo ulij kipuće, pa pusti neka polagano kuha 15 minuta.

Meso izreži na kocke, luk i majčinu dušicu sitno iskoši, papar zgnječi, a orašak stuci, pa sve skupa pirjaj na maslacu dok meso ne bude mekano. To istresi u nadoliveni zapržak i kuhaj još kojih 10 minuta, pa meso izvadi, a umak protisni, posoli i još malo prokuhaj. Na kraju poškropi umak rastopljenim maslacem.

Taj se umak može skuhati i bez mesa.

[1] trifle

Brzi način. U kipuće mlijeko ukuhaj kosani luk, majčinu dušicu i ostale začine i mirodije. Kuhaj pokriveno 10 minuta. Napravi svijetli zapržak i pomiješaj sve zajedno pa kuhaj još 15 minuta. Umak protisni kroz sito.

Umak velouté [velute] — *Velouté — Weisse Grundsauce*
(za 5 litara)

350 g brašna, 350 g masti (maslaca), 6 l telećeg svijetlog temeljca i malo maslaca.

Od brašna i masti napravi svijetli zapržak, nadolij ga mlakim temeljcem od telećih kostiju i polagano kuhaj 2 sata stalno miješajući. Nakon toga umak procijedi i ostavi da se hladi. Za vrijeme hlađenja češće ga promiješaj. Na površinu stavi malo maslaca.

Napomena. Umak velouté nije konačni umak. On je samo temelj za pravljenje drugih umaka.

Riblji umak — *Velouté de poisson — Fischgrundsauce*

Kuha se na isti način kao i bijeli temeljni umak, samo se umjesto temeljca od telećih kostiju uzme temeljac od ribljih kostiju.

Njemački umak — *Sauce allemande (parisienne) — Deutsche Sauce*
(za 1 litru)

5 žumanaca, 1 l temeljnog umaka velouté, 4 dl svijetlog temeljca, 2 dl ekstrakta od gljiva, papar, orašak, 120 g maslaca i sok od limuna.

Umuti žumanca, dodaj hladni svijetli temeljac, ekstrakt od gljiva (ili reducirani sok od gljiva), temeljni umak velouté, papar i malo ribanog oraška, pa sve skupa dobro izmiješaj. To kuhaj na jakoj vatri dok umak ne postane gust (tj. dok se ne počne hvatati za kuhaču). Zatim umak protisni i stavi u toplu kupku. Na površinu metni 20 g maslaca da se ne stvori kožica. Prije upotrebe dodaj još preostalih 100 g maslaca. Umak se može zakiseliti limunovim sokom.

Umak od rajčica — *Sauce tomate — Paradeisapfelsoss*
(za 5 litara)

4 litre kašice od rajčica ili 6$^1/_2$ kg svježih rajčica, 200 g slanine, 200 g mrkve, 200 g luka, 10 g šećera, 10 zrna papra, 2 lovorova lista, 1 snopić majčine dušice, 100 g maslaca, 150 g brašna, 2 češnjaka, 20 g soli i 2 l svijetlog temeljca.

Dobro poprži na kockice narezanu slaninu i začinsko povrće pa dodaj brašno i poprži da postane zlatnožuto. Tada dodaj kašicu od rajčica (ili protisnute svježe rajčice), dobro izmješaj i nadodaj s 2 litre svijetlog temeljca, posoli, dodaj malo češnjaka i šećera te kuhaj polagano po prilici 2 sata pokriveno u pećnici. Zatim sve protisni kroz fino sito i kuhaj opet nekoliko minuta, pa operi pjenu i poškropi maslacem da umak ne dobije na površini kožicu.

Daje se uz kuhanu govedinu.

Umak od krastavaca — *Sauce aux concombres — Gurkensauce*

U temeljni umak velouté dodaj krastavce narezane na ploščice i kuhaj 1/4 do 1/2 sata (svježe krastavce 1/4, kisele i slane 1/2 sata). Na kraju dodaj kiselo vrhnje. Umak se može začiniti i sitno kosanim svježim koprom ili koprom iz octa.

Daje se uz meso pečeno na žaru.

Umak od kopra — *Sauce aneth — Dillsauce*

U temeljni umak velouté dodaj sitno kosan kopar, kiselo vrhnje, limunov sok ili ocat, posoli ga i dobro prokuhaj.

Na isti način može se skuhati umak od kiselice, kapara i raznog drugog začinskog povrća.

Svi se ti umaci daju uz kuhano meso.

Umak Villeroy [vilroa[— *Sauce Villeroy — Weisse Decksauce*

Na jednu litru njemačkog umaka dodaj 2 dl ekstrakta od pečurki te kuhaj dok umak ne postane tako gust kao tijesto za palačinke.

Taj se umak upotrebljava isključivo za male odreske i popečke koji se paniraju. Meso se najprije panira, a zatim se umoči u umak.

Umak od gljiva — *Sauce aux champignons — Champignonsauce*

3/4 l njemačkog umaka, 3 dl obarka od gljiva i 100 g gljiva ili klobučića od pečurki.

Obarak od pečurki ili gljiva kuhaj dok 2/3 ne pokuha, dodaj njemački umak i kuhaj još nekoliko minuta. Na kraju dodaj skosane gljive ili klobučiće od pečurki.

Daje se uz meso.

Holandski umak — *Sauce hollandaise — Holländische Sauce*

6 1/2 žlica vode, 2 žlice octa, 20 zrna papra, malo soli, limunov sok, 5 žumanaca, 1 žlica kosanog luka i 60 g maslaca.

Kosani luk i zgnječena zrna papra kuhaj u 4 1/2 žlice vode i 2 žlice octa, posoli i dalje kuhaj tako dugo dok 2/3 tekućine ne pokuha. Tada tekućinu procijedi u nisku šerpenju, umiješaj u nju žumanca i 2 žlice hladne vode pa tuci šibom na kraju štednjaka ili u vodenoj kupki dok ne dobiješ smjesu sličnu majonezi, a onda u nju postepeno dodaj mlak maslac, dvije žlice tople vode i limunov sok.

Od toga temeljnog umaka može se izvesti više različitih umaka, kao što su pjenasti umak, bearneški umak, malteški umak, umak Bâtarde [batard] itd.

Umak od bijelog vina — *Sauce au vin blanc — Weinsauce*

1/2 l ribljeg temeljnog umaka (velouté de poisson), 1 1/2 l ribljeg temeljca (juhe), 1 dl vina, 80 g maslaca i 3 žumanca.

Riblji temeljni umak i riblji temeljac ukuhaj na 1/3 pa dodaj vino, maslac i žumanca. Umak dobro izmiješaj šibom.

Daje se uz ribe.

Umak od srdjelica — *Sauce aux anchois — Sardellensauce*

30 g maslaca od srdjelica, 2 dl ribljeg temeljnog umaka i 20 g filea od srdjelica.

Kuhaj riblji temeljni umak (velouté de poisson) na kraju štednjaka, dodaj maslac i dobro oprane, posušene i na kockice narezane filee od srdjelica pa umak protisni.

Daje se uz ribe.

Umak Mornay [morne] — *Sauce Mornay — Sauce Mornay*

1 l umaka béchamel, 10 g maslaca, 60 g sira ementalera i 80 g sira parmezana.

U kipući umak béchamel uspi ribani ementaler i parmezan i nekoliko minuta miješaj na vatri, a onda skini s vatre i dodaj maslac. U umak se može dodati par žumanaca.

Ako se taj umak daje uz ribu, treba dodati malo jakog ribljeg temeljca. Na 1 l umaka stavlja se 2 dl ribljeg temeljca.

Umak mora 1/3 pokuhati.

Umak od vrhnja — *Sauce crème — Rahmsauce*

1 l umaka béchamel, sok od pola limuna i 4 1/2 dl slatkog vrhnja.

U umak béchamel ulij 2 1/2 dl slatkog vrhnja, pa to kuhaj na otvorenoj vatri stalno miješajući dok tekućina ne pokuha na 3/4 l. Zatim umak protisni pa mu postepeno dodaj 2 dl slatkog vrhnja i sok od pola limuna.

Daje se uz ribu i meso.

Umak Soubise [subiz] — *Sauce Soubise — Sauce Soubise*

1 l umaka béchamel, 1 dl slatkog vrhnja, 100 g maslaca, sol, bijeli papar, 600 g luka i malo šećera.

Luk fino skoši, pošuri (blanširaj), ocijedi i saspi u umak béchamel, dodaj malo šećera, soli i papra, pa to kuhaj u pećnici 1/2 sata. Zatim umak protisni, pa dodaj slatko vrhnje i maslac i prokuhaj. Umak mora biti prilično gust.

Taj se umak upotrebljava za prekrivanje poširanih ili tvrdo kuhanih jaja, mesa od peradi, bijelog mesa, sitnine itd.

Umak Nantua — *Sauce Nantua — Sauce Nantua*

1 l umaka béchamel, 150 g maslaca od rakova, 5 dl slatkog vrhnja i 20 malih račjih repova.

3 dl slatkog vrhnja i umak béchamel pomiješaj i kuhaj tako dugo dok 1/3 ne pokuha. Zatim umak protisni i postepeno dodaj 2 dl slatkog vrhnja i na kraju maslac. Umak garniraj s 20 malih repova.

Daje se uz rakove.

Bearneški umak — *Sauce béarnaise — Sauce Béarnaise*

5 žlica sitno kosanog kozjaka, 40 g krupno kosanog zubovca, 1½ dl octa od zubovca, cayen [kajen]-papar, 6 žumanaca, 60 g maslaca, 20 zrna papra i malo soli.

Sitno skosani kozjak, skosani zubovac i zgnječena zrna papra kuhaj u octu od zubovca dok tekućina ne pokuha na ⅓. Taj umak malo ohladi i protisni, dodaj žumanca i rastopljeni maslac pa tuci šibom na slaboj vatri ili vodenoj kupki dok umak ne postane gust. Na kraju dodaj sasvim malo cayen-papra, žlicu skosanog zubovca i malo skosanog zelenog peršina.

Daje se uz meso pečeno i uz ribe pečene na roštilju.

Umak Bâtarde [batard] — *Sauce Bâtarde*

50 g maslaca, 50 g brašna, 6 dl vode, malo soli, 2 žlice slatkog vrhnja, 3 žumanca, 350 g maslaca i limunov sok.

Rastopi 50 g maslaca i izmiješaj s brašnom, pa dodaj kipuću vodu i šibom dobro izmiješaj na vatri. U to postepeno dodavaj slatko vrhnje i žumanca, koja prethodno umuti, i sve tuci šibom na vatri dok umak ne postane dovoljno gust. Tada ga skini s vatre i dodaj mu rastopljeni maslac i limunov sok, ali ga više ne tuci. Protisni ga.

Daje se uz šparge i kuhanu ribu.

Umak Choron [šoron] — *Sauce Choron — Sauce Choron*

To je bearneški umak kome se doda sok od crvene naranče, kosani zubovac i peršin. Umjesto sokom od naranče može se obojiti kašicom od rajčice. Omjer je ¾ umaka : ¼ kašice od rajčice.

Daje se uz tournedose i ostale odreske od mesa.

Pjenasti umak — *Sauce mousseline — Sauce Mousseline*

Pjenasti umak je holandski umak kojemu se prije nošenja na stol doda nekoliko žlica slatkog tučenog vrhnja.

Omjer je ⅔ umaka : ⅓ vrhnja.

Daje se uz kuhano povrće ili povrće na maslacu, specijalno uz šparge.

Malteški umak — *Sauce maltaise — Malta-Sauce*

Malteški umak je holandski umak kojemu se prije serviranja doda sok od crvenih naranača i ribana korica od naranče, pa se zatim protisne kroz sito.

Daje se uz ribu.

Hladni umaci

Majoneza — *Mayonnaise — Mayonnaise*

6 žumanaca, 1 l ulja, 15 g soli, 2 žlice octa ili limunova soka, malo brašna od gorušice i malo bijelog papra.

Žumanca, sol, ocat (limunov sok) i brašno gorušice dobro izmiješaj pa u tu smjesu neprestano miješajući dodaj ulje iz početka kap po kap dok ne

dobiješ gustu tekućinu, a kasnije ga dolijevaj tako da curi kao tanka nit. Istodobno s uljem dodavaj postepeno po nekoliko kapi octa ili limunova soka.

Ako se majoneza pravi za dulje držanje, dodaj na kraju 4 žlice vode. Na taj se način sastavni dijelovi majoneze bolje povežu, i majoneza se ne zgruša.

Zimi treba ulje malo ugrijati (temperirati) tako da ima istu temperaturu kao i prostorija u kojoj se radi.

Majoneza se lako zgruša:

a) ako prenaglo dodajemo ulje:
b) ako upotrijebimo suviše hladno ulje;
c) ako dodamo previše ulja u odnosu na broj žumanaca;
d) ako dodamo previše octa najedanput.

Ako se majoneza zgruša, postupaj ovako: uzmi jednu žlicu majoneze, metni je u drugu zdjelu i dodaj 1 do 2 žlice vrućeg octa te izmiješaj da bude glatka. Zatim neprestano miješajući polagano dodaj ostatak majoneze.

Majoneza se može prigotoviti i topla ako se miješa na vatri ili u vodenoj kupki.

Ako se majoneza zgruša na vatri, treba je ohladiti i miješati tako dugo dok opet ne postane glatka.

Majoneza se daje uz hladnu pečenu perad, ribe, rakove, hladnu teletinu i tvrdo kuhano jaje, njome se mogu ukrasiti i sendviči itd.

Od te majoneze kao temeljnog umaka možemo prigotoviti različite druge hladne umake, npr. umak rémoulade [remulad], umak ravigote [ravigot], tatarski umak itd.

Sastavljeni hladni umaci

Umak rémoulade — *Sauce rémoulade — Remouladen Sauce*

1 l majoneze, 1½ žlica slačice, 100 g kiselih krastavaca, 50 g kapara, 1 žlica kosanog peršina, malo kosanog zubovca i ½ žlice ekstrakta od srdjelica.

Pomiješaj s majonezom sve navedene začine.

Daje se uz englesko pečenje i ribu.

Tatarski umak — *Sauce tartare — Tartaren Sauce*

Tatarski umak je majoneza pomiješana s fino kosanim srdjelicama, kiselim krastavcima, kaprima, lukom, paprom i zelenim peršinom. Sve dodatke treba istući u porculanskom mužaru pa umak protisnuti.

Tatarski se umak daje uz perad, hladno meso, ribe i rakove.

Umak od češnjaka — *Sauce aioli — Knoblauch Sauce*

4 češnjaka (30 g), 1 žumance, malo soli, 2½ dl ulja, 1 limun i ½ žlice vode.

Češnjak istuci u mužaru, dodaj 1 sirovo žumance i malo soli. Ulje dodavaj polako (žlicu po žlicu) i miješaj dok se umak ne zgusne. Umak treba praviti u porculanskom mužaru i brzo miješati tučkom. Kad je umak gotov, dodavaj kap po kap limunov sok i pola žlice hladne vode.

Ako se umak zgruša, dodaj jedno sirovo žumance, odnosno postupaj onako kako je to opisano kod majoneze.

Daje se uz kuhano meso.

Umak ravigote — *Sauce ravigote — Sauce Ravigote*

Umak ravigote je majoneza pomiješana sa sitno kosanim zelenim peršinom, lukom, kaprima, zubovcem i octom.

Daje se uz englesko pečenje i ribu.

Umak od hrena — *Sauce raifort — Krensauce*

Izreži žemičke na kockice, prelij ih vrelom vodom i ostavi da se razmekšaju, pa ih zatim ožmi, protisni i pomiješaj s ribanim hrenom, octom i soli.

Daje se uz kuhanu govedinu i hladno meso.

Ruski umak — *Sauce russe — Russische Sauce*

100 g mesa od jastoga, 100 g kavijara, 3/4 l majoneze i 1 žlica slačice.

Istuci u porculanskom mužaru meso od jastoga (ili hlapa) i 100 g kavijara, dodaj 2 do 3 žlice majoneze, promiješaj i protisni kroz fino sito. Dodaj zatim 3/4 l majoneze, vrhom punu žlicu slačice i eventualno engleski Derby [derbi]--umak.

Taj se umak daje uz hladnu ribu i rakove.

Engleski umaci

Umak Cumberland [kamberlend] — *Sauce Cumberland — Cumberland Sauce*

Drhtalicu od ribiza pomiješaj sa crvenim vinom, sokom od naranče i brašnom od gorušice i tome dodaj koricu od naranče izrezanu na sitne rezance. (Bijelu kožicu naranče odstrani jer je gorka.) Umak mora do upotrebe stajati na hladnom mjestu.

Daje se uz šunku, suho meso, jezik, krokete i sl. jela.

Umak od kruha — *Sauce au pain — Brot Sauce*

1/2 l mlijeka, malo soli, 30 g maslaca, 1 dl vrhnja, 80 g bijelog kruha, 1 mali luk i 1 klinčić.

Mlijeko skuhaj, posoli, dodaj kruh (samo sredinu), malu glavicu luka, u koju utakni klinčić i maslac. To kuhaj četvrt sata na blagoj vatri, zatim izvadi luk, umak istuci šibom i dodaj vrhnje.

Taj se umak daje uz pečenu i divlju perad.

Napomena. Većina hladnih engleskih umaka proizvodi se tvornički te se nalazi u prodaji u posudicama ili bočicama. Najpoznatiji su: Sauce [sos] Oxford, Sauce Gloucester [gloster], Sauce Cambridge [kembrid] i Sauce Worcestershire [Vusteršir]. Ovaj posljednji može se dobiti i kod nas.

NADJEVI

Nadjev od jetre

Nadjev od jetre upotrebljava se za ona jela gdje je važno da nadjev bude brzo gotov i da ima osobit okus.

Za nadjev od jetre potrebno je: 1/3 mesa (bilo kojeg), 1/3 jetre, 1/3 masne slanine.

Slaninu izreži na kockice, rastopi i procijedi. U toj masti najprije poprži jetru sa sitno isjeckanim lukom, a zatim meso izrezano na kocke. Pržene kockice slanine (čvarke), jetru i meso posoli, popapri i začini paštetnim začinom, a zatim sve skupa samelji u stroju i protisni kroz žičano sito.

Nadjev od jetre služi osobito za punjenje sitne peradi, iz koje su izvađene kosti, npr. za punjenje golubova, prepelica, drozdova i sl.

Nadjev od riba

Za nadjev od riba podesni su štuka i smuđ.

Iz ribe izvadi kosti, kožu oguli, a meso isjeckaj i pomiješaj s istom količinom panade od žemičaka.

Panadu pravi ovako: stare žemičke oguli, nakvasi u mlijeku (ili vodi), dobro ožmi i poprži na maslacu.

Meso i panadu izmiješaj, dodaj bjelance, malo svijetlo pržena luka, sol i papar. Sve to istucaj u mužaru pa protisni kroz sito. U to još dodaj potrebnu količinu vrhnja i smjesu izmiješaj. Smjesa mora biti hladna. Preporučuje se miješati je na ledu.

Nadjev od gljiva

Najprije pirjaj kosani luk kozjak u pola maslaca i pola ulja, a zatim dodaj sitno kosane gljive da se i one neko vrijeme pirjaju. Onda dodaj kašicu od rajčica, malo bijelog vina i malo tamne mesne juhe. Sve to kuhaj tako dugo dok ne postane gusto koliko je potrebno, i na kraju začini.

Taj se nadjev francuski naziva duxelles [diksel], a služi za punjenje profiterola i sličnih jela.

Nadjev od žemičaka

Oguli žemičke koje nisu sasvim svježe, namoči ih u mlijeko i dobro ožmi. Sitno kosan luk poprži na maslacu i miješaj na vatri sa žemičkama dok se smjesa ne odlijepi od posude. Zatim ostavi da se smjesa ohladi. U hladnu smjesu dodaj još jaja, sol, papar i kosani peršin.

Upotrebljava se za punjenje telećih prsiju, golubova itd.

Nadjev od mesa

750 g masne svinjetine, 250 g teletine i jetru od peradi samelji na stroju i zamijesi s 5 žemičaka namočenih u mlijeku i dobro ožetih, sa 1 do 2 jajeta, soli, paprom i paštetnim začinom. Zatim sve skupa još jedanput protisni kroz sito.

Upotrebljava se za nadijevanje peradi.

Dodatak za nadjev

Svakom nadjevu možeš dodati smjesu od brašna i maslaca, koji pravi ovako: kuhaj u 1/2 l slane vode 100 g maslaca i u to dodaj 250 g prosijanog brašna. To stalno miješaj kuhačom dok se smjesa ne odlijepi od posude, a zatim pusti da se ohladi.

Taj dodatak za nadjev ne smije iznositi više od 1/3 cjelokupne količine nadjeva, kome ga dodaješ.

NAMAZI

Maslac Colbert [kolber] — *Beurre Colbert — Colbert Butter*

Pomiješaj 200 g maslaca maître d'hotel [metr dotel] s dvije žlice rastoplje-ne hladetine i dvije male žlice kosanog zubovca.

Maslac od češnjaka — *Beurre d'ail — Knoblauchbutter*

Očisti 200 g češnjaka, prelij vrućom vodom, dobro ocijedi i stuci u por-culanskom mužaru. Zatim dodaj 250 g maslaca pa smjesu protisni kroz sito od strune.

Maslac od kavijara — *Beurre de caviar — Kaviarbutter*

Stuci u porculanskom mužaru 75 g kavijara, dodaj 250 g maslaca i smjesu protisni kroz sito od strune.

Maslac od srdjelica — *Beurre d'anchois — Sardellenbutter*

Stuci u porculanskom mužaru 100 g filea od srdjelica, isperi ih i dobro protisni kroz sito od strune.

HLADETINA

Hladetina — *Porc en aspic — Tellersulz*

12 svinjskih nožica, 1 kg svinjetine (plećka), 4 l vode, 1/4 l octa, 80 g celera (korijen), 160 g peršina (korijen), 160 g mrkve, 80 g luka, 20 zrna papra, 2 lovorova lista, sol i majčina dušica (timijan).

Preliv: 2 dl ulja i 5 dl octa.

Svinjske noge rasijeci po sredini. U vodu ulij ocat, dodaj sol, celer, per-šin, mrkvu, luk, papar i ostale začine pa kuhaj zajedno sa svinjetinom dok meso ne postane mekano.

Izreži zatim meso na sitne komade i metni na tanjure, a juhu procijedi i njome prelij meso.

Nakon toga metni tanjure na led u hladionik. Uz hladetinu najčešće se daje ulje i ocat.

Aspik — *Aspic — Aspik*

Aspik je prozirna hladetina, a služi za razna hladna predjela. Može se i obojiti.

8 l vode, 4 svinjske noge, 4 teleće noge, 1/2 kg goveđeg bočnjaka, 1/2 kg kožu-rica, 2 mrkve, 2 peršina 1/2 celera, 1 luk, 1 lovorov list, 20 zrna papra, malo maj-čine dušice (timijana), 1/4 l vinskog octa, 1/4 l voćnog octa i sol.

Noge i bočnjak malo prokuhaj (blanširaj), a zatim stavi u 8 l hladne vode. Tome još dodaj kožuricu, pa sve skupa kuhaj polagano tri sata. Za vri-jeme kuhanja što češće oberi pjenu.

Nakon trosatnog kuhanja dodaj korjenasto povrće izrezano na velike komade, lovorov list, papar, malo majčine dušice, vinski i voćni ocat i sol. To sve skupa kuhaj polagano još četiri sata.

Nakon toga procijedi tekućinu kroz sito, po potrebi posoli, ulij u porcu-lansku posudu i metni na hladno mjesto ili u hladionik. Svu mast koja se pri ohlađivanju skupi na površini potpuno oberi. Kada se aspik ohladi, stavi ga ponovo u lonac, malo ugrij pa zatim izbistri.

Od navedenih sirovina dobije se po prilici 3 l aspika. Može se prigotoviti i bez goveđeg bočnjaka.

Izbistrivanje aspika. Hladan se aspik najprije rastopi na rubu štednjaka i začini limunovim sokom. Zatim se pomiješa s bjelancem i istuče šibom, pa ponovo kuha 1/2 sata tako da polagano uzavri, a tada se povuče na rub štednjaka pa opet istuče.

Kuhinjski se stolac preokrene, pa se za njegove noge priveže dobro oprano mokro platno. Platno valja jako napeti i pod njega podložiti posudu. Zatim se aspik polagano lijeva na platno i tako cijedi. Iz početka će aspik biti malo mutan, pa mutnu količinu treba ponovo procijediti, tako da će pri drugom cijeđenju biti sasvim bistar.

Aspik se ne smije staviti na posoljen led jer će postati mutan.

Aspik se može prigotoviti od telećih nogu, teleće glave, svinjskih nogu, svinjske glave, svinjske kožurice, goveđe gubice, masne govedine ili teletine, kokošjeg mesa i od ribe.

Meso upotrijebljeno za pravljenje aspika može se upotrijebiti za jelo, i to: govedina i teletina za kosanicu, noge i glava za prženje ili ujušak, perad za majonezu od peradi, ribe za majonezu od riba itd.

Aspik se može upotrijebiti za prskanje, prevlačenje (šemiziranje), zalije-vanje i prelijevanje raznih predjela.

Dobar aspik mora curiti sa žlice u širokom mlazu. Predugo kuhan aspik postaje žilav, loše se stine i gubi miris i boju. Aspik se može obojiti breton-skom bojom.

Fini aspik. Fini aspik priređuje se od telećih nogu, telećeg mesa, goveđeg mesa i kokoši, što se kuha zajedno sa zelenim peršinom, mrkvom, lukom i korijenom od peršina. Lonac u kojemu se kuha mora biti poklopljen. Nakon kuhanja dodaci se izvade, tekućina procijedi kroz platno na gore opisan način i ohladi, mast se obere i aspik izbistri.

Aspik od peradi. U malo vode polagano se kuha kokoš, malo govedine, teletine, kožurice, korjenastog povrća, luka, lovorovog lišća, klinčića i majčine dušice. Zatim se dodaju bijelo vino i limunov sok, pa sve skupa ponovo kuha jedan sat. Nakon toga mast se obere i pusti se da aspik polagano kuha na rubu štednjaka, a zatim se procijedi.

Aspik od ribe. Za ovaj aspik možemo upotrijebiti kosti od morskih i slat-kovodnih riba. Kosti treba brzo prokuhati na otvorenoj vatri, obrati pjenu, dodati korjenasto povrće i ostale začine, pa to polagano kuhati 30 do 40 minuta, zatim procijediti kroz platno i po potrebi izbistriti.

GARNITURE

Garniture su prilozi uz mesna i riblja jela uobičajeni u francuskoj kuhinji. Za mnoga su jela nerazdruživo vezani određeni prilozi i umaci, pa je po tim prilozima i umacima i čitavo jelo dobilo svoje ime. Ti se prilozi serviraju na srebrnim pliticama.

Navest ćemo ovdje samo neke od najvažnijih garnitura uobičajenih u našim hotelskim kuhinjama.

Garniture à l'argenteuil [garnitir a laržantej]

Za ribe: šparge i umak od bijelog vina.
Za meso: šparge i holandski umak.

Garniture à la bourgeoise [a la buržoaz]

Za ribe: pirjano povrće posuto kosanim peršinom i umak od bijelog vina.
Za meso (pirjano): krumpir i mrkva.

Garniture Cavour [kavur]

Za meso: rezanci na maslacu i umak demi-glace.

Garniture Colbert [kolber]

Za prženu ribu: umak Colbert.

Garniture Dubarry [dibari]

Za meso: gratinirana cvjetača.

Garniture à la jardinière [a la žardinjer]

Za meso: miješano pirjano povrće i krumpir.

Garniture à la milanaise [a la milanez]

Za meso: kuhani makaroni u dužini od 4 cm, malo šunke i gljiva, ribani parmezan i posebno umak od rajčica.

Garniture à la napolitaine [a la napoliten]

Za meso: špageti, ribani parmezan i umak od rajčica.

Garniture à la parisienne [a la parizjen]

Za meso i perad: krumpir à la parisienne, artičoke na maslacu, salpikon od jezika, gljive i posebno umak demi-glace.

Garniture Parmentier [parmantje]

Za meso: kuhani ili pečeni krumpir posut kosanim zelenim peršinom.

Garniture à la printanière [a la prentanjer]

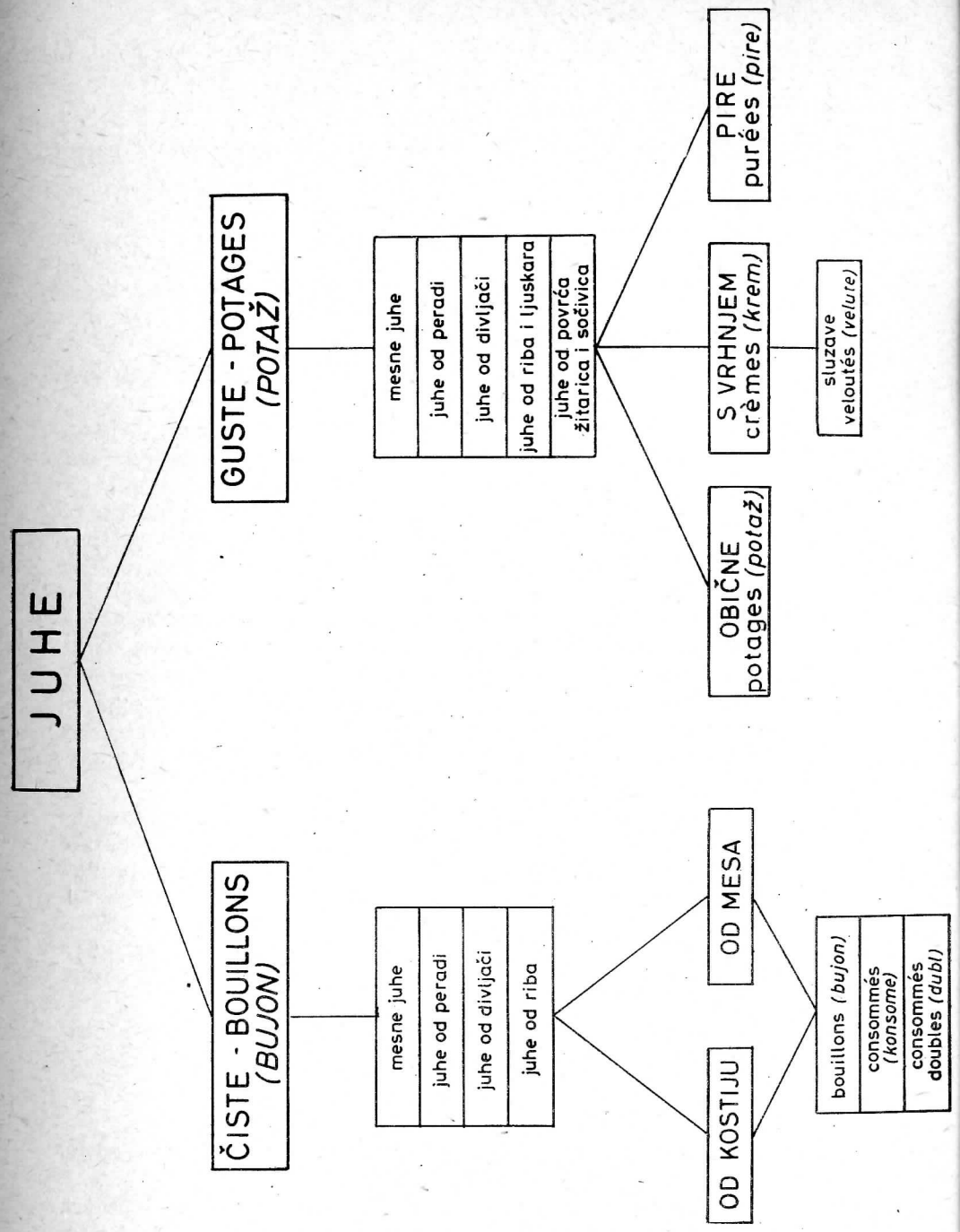
Za pirjanu perad i meso: kuhana mrkvica, mladi luk na maslacu, pirjani zeleni grašak, blanširani vršci od šparga.

Garniture à l'espagnole [a lespanjol]

Za kuhanu ribu: gljive, šunka, luk i papričice i posebno umak od rajčica.
Za meso na luku: pire od krumpira i umak demi-glace.

Garniture à la triestine [a la triestin]

Za friganu ribu: kuhani krumpir i zelena salata.



Garniture à la hongroise [a la ongroaz]

Za kuhanu ribu: kuhani krumpir i umak od paprike.

Za meso: cvjetača na maslacu posuta ribanim sirom i prelivena umakom Mornay od paprika.

Garniture à la viennoise [a la vjenoaz]

Za meso: kroketi punjeni telećim mozgom, špinat s vrhnjem i pečeni krumpir.

Garniture Rossini [rosini]

Za meso ili ribu: guščja jetra i gomoljače.

JUHE

Juha je ukusna tekućina koja se dobije kuhanjem kostiju, mesa ili drugih namirnica u vodi.

Iako juhe nisu kompliciрana jela, ipak one traže veliku pažnju, pa se obično po kakvoći juhe prosuđuje i vrijednost jedne kuhinje, osobito ugostiteljske.

Svrha je juhi da svojim okusom potakne probavne žlijezde na rad, a svojom sadržinom vode dade tijelu tekućinu koja mu je potrebna pri probavljanju.

Dobra juha može, ali ne mora sadržavati hranjivih tvari. Bouillon je na primjer gotovo bez hranjivosti, a ipak je dragocjen za probavni proces.

Postoji vrlo veliki broj različitih juha, ali se sve mogu uglavnom podijeliti u dvije grupe, i to na: **čiste i guste juhe.**

Prema tome od kakvih se namirnica juhe kuhaju, razlikujemo: juhe od mesa, juhe od peradi, juhe od riba, juhe od povrća, juhe od sočivica itd.

Osim toga juhe možemo podijeliti i prema njihovoj jakosti na: obične (bouillons), jake (consommés) i naročito jake (consommés double).

Obične juhe mogu se kuhati bilo od samih kostiju i raznih otpadaka mesa, bilo od kostiju i mesa stoke za klanje, peradi, riba i divljači. U svim tim juhama kuha se kao začin korjenasto povrće (mrkva, celer, peršin, poriluk itd.), a dodaju se i razne mirodije, kao papar, šafran, klinčić, paprika itd.

ČISTE JUHE

Juha od kostiju — *Bouillon*

Juha od kostiju je ujedno temeljna juha (temeljac), koja se kuha na isti način kao i svijetli temeljac, samo se umjesto telećih kostiju uzmu goveđe.

Čista goveđa juha — *Bouillon*

5 l vode, 5 g soli, 2½ govedine s privagom, 80 g luka, 60 g korijena od celera, 120 g korijena od peršina, 75 g goveđe jetre i 120 g mrkve.

Meso i kosti operi i pristavi u slanu, mlaku vodu. Kada voda uzavri, dodaj očišćeno i izrezano jušno zelenje i jetru pa polagano kuhaj 3 do 4 sata.

Pjenu oberi.[1] Kada meso postane mekano, dodaj malo hladne vode i ostavi juhu nekoliko minuta stajati, zatim je procijedi.

Jaka goveđa juha — *Consommé* — *Rindsuppe*

1 kg goveđih kostiju, 2 kg govedine, 3 luka, 4 mrkve, 5 zrna papra, 6 l vode, 1 celer, 1 bijela repa, 2 rajčice i snopić peršina.

Svježe goveđe kosti operi i posuši (blanširaj), stavi ih u 6 l hladne vode, prokuhaj i oberi pjenu.

Govedinu (prsa, slabinu, unutrašnju butinu, vrh kuka i sl.) operi i pristavi u juhu od kostiju, koja mora kuhati. Pjenu ponovo oberi pa dodaj korjenasto povrće. Ako se povrće hoće upotrijebiti kao prilog ili ukras, dodaje se kasnije da se ne bi raskuhalo. Nakon toga juhu posoli, dodaj nekoliko zdrobljenih zrna papra i polagano kuhaj.

Govedina mora kuhati, već prema kvaliteti i veličini komada, cca 1½ do 2½ sata.

Kad je meso kuhano, izvadi ga i upotrijebi kao »kuhanu govedinu«, s odgovarajućim varivom ili obloženu povrćem, hrenom itd. Može se obložiti i moždinom.

S juhe treba zatim obrati mast pa juhu procijediti kroz platno i pustiti da ponovo uzavri, pa upotrijebiti ili ohladiti i spremiti.

Ako se goveđa juha kuha bez mesa, stavlja se na 2 l vode 1 kg kostiju, a kuha se pet sati. Te iste kosti mogu se ponovo kuhati s korjenastim povrćem, pa tako dobivamo takozvani remouillage [rmujaž], tj. drugi bouillon. U tom slučaju kuhaju se kosti 20 do 30 sati.

U govedsku juhu mogu se ukuhati različiti dodaci, kao što su riža, rezanci, žličnjaci, razna tijesta itd.

N a p o m e n a. U našim ugostiteljskim poduzećima nije običaj da se takve juhe nazivaju »jake«, već se sve mesne juhe nazivaju prema vrsti upotrijebljenog mesa, npr. goveđa juha, kokošja juha, riblja juha itd. Neki pisci nazivaju te juhe »krepke« prema njemačkom nazivu »Kraftsuppe«.

Kokošja juha — *Consommé de volaille* — *Hühnerkraftbrühe*

2 manje kokoši, 60 g korijena od peršina, 60 g mrkve, 5 l vode, 40 g korijena od celera, 3 bjelanca i sol.

Cijele, očišćene starije kokoši pristavi zajedno s korjenastim povrćem u hladnu vodu, posoli i kuhaj meso dok ne bude mekano, pa zatim juhu procijedi.

D o d a t a k: sitni rezanci, želudac, jetra.

Može se servirati i kao »kokoš u juhi«. Ako se kokošja juha daje čista, odnosno s rezancima ili drugim dodacima, kokošje se meso može dati kao posebno jelo s umakom od vrhnja ili hrena.

N a p o m e n a. Naročito jake juhe kuhaju se kao i obične jake juhe, ali se upotrijebi dva puta više mesa i povrća, i radi pojačanja u mesnim se juhama kuha i kokoš.

[1] Neki pisci i kuhari stoje na stanovištu da se pjena s juhe ne smije obrati jer je to bjelančevina, i treba je ostaviti da postepeno ukuha.

Riblja juha — *Consommé de poisson — Fischsuppe*

1½ kg ribe (štuke), ½ kg šarana (eventualno i kosti ostalih riba ako ih imamo), 350 g luka, 200 g poriluka, 5 zrna papra, 5 l vode, 1 l bijelog vina, 100 g korijena peršina, 25 g celera, 1 lovorov list i 40 g soli.

Ribu očisti i kuhaj zajedno s ostalim kostima i začinima. Kuhaj polagano (tj. u vodi koja struji) 40 do 50 minuta, a zatim izvadi kosti i juhu procijedi.

Jaka riblja juha — *Consommé (double) de poisson — Fischkraftbrühe*
(za 4 litre)

4 l obične juhe (vidi gore), 1½ kg ribljeg mesa, 100 g poriluka, 3 bjelanca i 100 g korijena peršina.

Očišćeno riblje meso stucaj u porculanskom mužaru, pomiješaj s tri bjelanca i kuhaj u običnoj ribljoj juhi zajedno s navedenim začinima 25 do 30 minuta.

GUSTE JUHE

Guste juhe možemo podijeliti prema sirovinama od kojih se prigotavljaju u pet grupa:

1. **guste mesne juhe** (npr. juha od mozga, juha od teleće glave, ragu-juha, juha od teleće žlijezde, gulaš-juha, juha od jetre itd.);
2. **guste juhe od peradi** (npr. juha od sitnine, gusta kokošja juha itd.);
3. **guste juhe od divljači** (npr. zečja juha, lovačka juha, Dijanina juha i sl.);
4. **guste juhe od riba i ljuskara** (npr. juha od riblje mliječi, juha od rakova i sl.);
5. **guste juhe od povrća, sočivica, i brašna** (npr. od povrća); juha od korabice, juha od kelja, juha od špinata, juha od mahuna, juha od zelenog graška, juha od mrkve, juha od kiselice, juha od luka, juha od cvjetače, juha od rajčica, juha od gljiva; od sočivica: juha od graha, juha od leće, juha od graška; od brašna i krupice: prežgana juha, juha od krupice, juha od kruha itd.

Ragu-juha — *Potage-ragoût — Ragoûtsuppe*

3 l juhe od kostiju, 250 g teletine, 300 g cvjetače (1 glavica), 120 g zelenog graška, 100 g vrganja, 50 g zelenog peršina, 50 g maslaca i sol.
Zapržak: 150 g brašna i 200 g masti.

Napravi svijetli zapržak, nalij ga juhom od kostiju (svijetlim temeljcem) ili od povrća (temeljac od povrća ili obarak), posoli i kuhaj 1½ sat. Kao dodatak ukuhaj cvjetaču kuhanu u slanoj vodi, kuhani grašak, šparge, vrganje narezane na listiće pirjane na maslacu s peršinom i teleće meso (kuhano ili pečeno) izrezano na kocke. Povrće se izabere prema tome koje je godišnje doba. Sve skupa kuhaj još 15 minuta.

Haše-juha — *Potage hachis — Suppe aus gechackten Fleisch*

3 l juhe od kostiju, 65 g ostataka mesa, 80 g brašna, 100 g masti, 50 g luka, 5 g papra, 1 g pigmenta, 20 g češnjaka, 20 g peršina, 5 g crvene paprike i 1 lovorov list.

Ostatke pečenog ili kuhanog mesa samelji na stroju. Skosani luk i zeleni peršin poprži na masti, dodaj samljeveno meso, malo pirjaj, pobrašni i pusti da brašno porumeni, pa nadolij juhom od kostiju (temeljcem) i dobro prokuhaj.

Prije nošenja na stol mogu se u juhu umiješati dva cijela jaja. U juhu se mogu staviti kao dodatak pržene kockice bijelog kruha ili žemičaka.

Haše-juha može se skuhati i od mozga, kao i od ostataka pečenog ili kuhanog mesa peradi, divljači i ribe.

Juha od guščje sitnine — *Potage aux abattis d'oie — Ganselsuppe*

Sitnina od 2—3 guske, malo soli, 1 (glavica) cvjetača, 50 g masti za pečenje jetre, 80 g vrganja, 3 g maslaca, 3 žemičke, 4 g zelenog peršina, 3½ l vode, 60 g korijena peršina, 50 g korijena celera, 60 g mrkve, 50 g luka, 10 zrna papra.
Zapržak: 150 g masti, 100 g brašna.

Guščja sitnina (glava, vrat, noge, krila, srce i želudac) dobro se očisti i pristavi kuhati s narezanim korjenastim povrćem. Voda se odmah posoli i popapri. Kad je sitnina mekana, izvadi se, a obarkom se nalije svijetli zapržak začinjen zelenim peršinom i pusti se da to dobro prokuha.

U juhu se stave kao dodatak komadi guščje sitnine, cvjetača kuhana u slanoj vodi, guščja jetra popržena na masti narezana na kockice i pržene žemičke narezane na kockice.

Juha od divljači — *Potage de gibier — Wildbreisuppe*

3½ l vode, 120 g korijena od peršina, 60 g korijena od celera, 120 g mrkve, 60 g luka, sitnina od zeca, 10 zrna papra, 5 zrna glavičice, ocat, sol, majčina dušica, đumbir, orašak, kumin, lovorov list i 3 žemičke.
Zapržak: 120 g masti i 80 g brašna.

Prigotavlja se na isti način kao i juha od guščje sitnine.

Dodatak: pržene kockice žemičaka.

Na isti način može se skuhati gusta juha od jarebica, divljih pataka i druge divljači.

Riblja juha. Vidi temeljac od ribljih kostiju i str. 155.

Juha od krumpira — *Potage Parmentier — Kartoffelbreisuppe*

2 do 3 poriluka, 500 g krumpira, malo soli, 1 žumance, ½ l mlijeka, 40 g maslaca.

Poriluk (samo bijeli dio) sitno iskoši i poprži na maslacu, dodaj očišćen krumpir razrezan na četvoro, nalij obarkom ili vodom, posoli i kuhaj. Kada je krumpir skuhan, protisni sve skupa kroz fino sito, razrijedi s malo vode, dodaj kipuće mlijeko pa prokuhaj. Zatim oberi pjenu, zgusni žumancem i začini maslacem.

Napomena. Može se skuhati i sa svijetlim zaprškom i dodati octa i crvene paprike.

Kao dodatak daju se maslacu popržene kockice kruha (croûtons) [kruton].

PIRE-JUHE

Pire-juhe su juhe od sočivica ili povrća koje se nakon kuhanja protisnu kroz sito ili stroj. (Vidi juhu od krumpira.)

JUHE S VRHNJEM

Juhe s vrhnjem su pire-juhe zgusnute béchamel-umakom i svježim vrhnjem.

Juha od peradi s vrhnjem — *Crème de volaille — Geflügel-Rahmsuppe*

Perad skuhaj, izvadi kosti, meso stuci u mužaru i prokuhaj u béchamel-umaku, zatim protisni, nadolij temeljcem od peradi i zgusni vrhnjem.

Juha od povrća s vrhnjem — *Crème de légumes — Gemüse Rahmsuppe*

Povrće ispirjaj, prokuhaj u umaku béchamel, protisni, nadolij mesnim temeljcem ili obarkom od povrća i zgusni vrhnjem.

SLUZAVE JUHE

Sluzave juhe su pire-juhe zgusnute velouté-umakom, žumancem i vrhnjem.

Riblja sluzava juha — *Velouté de poisson — Fisch-Schleimsuppe*

Riblje meso skuhaj u umaku velouté pa stuci u mužaru i stavi ponovo u isti umak, zatim to prokuhaj, nadolij ribljim obarkom, protisni, dodaj žumance i vrhnje pa ponovo prokuhaj.

Sluzava juha od peradi — *Velouté de volaille — Geflügel-Schleimsuppe*

Perad skuhaj, izvadi kosti, meso stucaj u mužaru i stavi u umak velouté, prokuhaj i protisni, nadolij s malo juhe, dodaj žumance i vrhnje pa ponovo prokuhaj.

Sluzava juha od povrća — *Velouté de légumes — Gemüse-Schleimsuppe*

Povrće najprije ispirjaj pa ga zatim skuhaj mekano u umaku velouté, protisni i razrijedi mesnim temeljcem ili obarkom od povrća i zgusni žumancem i vrhnjem.

DODACI ZA JUHE

Čiste juhe po svom sastavu nemaju mnogo hranjive vrijednosti. Da im se da hranjivost, dodaju im se, kad su posve gotove i procijeđene, neke živežne namirnice ili neka gotova jela, koja se ukuhaju u juhu ili se dadu zasebno na tanjuriću.

Najjednostavniji dodatak za juhu je jaje, koje se na više načina može ukuhati u juhu. Žumance ili cijelo jaje može se razmutiti u jušniku ili tanjuru pa se na njega nalije procijeđena juha, ili se u gotovu, čistu procijeđenu juhu stavi cijelo žumance, koje gost sam razmuti u tanjuru. Jaja se mogu dodati i tako da se u juhi ogrušaju (poširaju), tj. da se bjelance skruti i ovije oko žumanca.

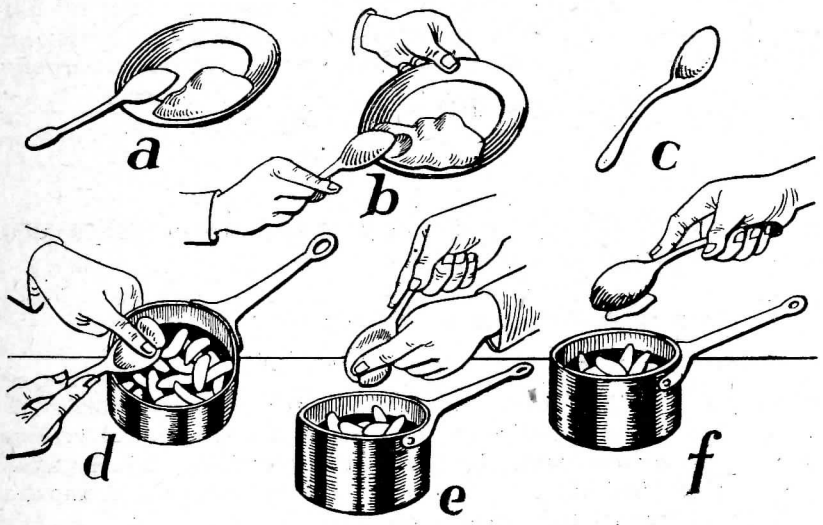
Ostali su dodaci: krupica, riža, sago, tapioka, rezanci, lijevanci, krpice, makaroni, žličnjaci, okruglice, rezanci od palačinka, prženi kruh, povrće, biskvit, savijača, nabujci, savici, ribani parmezan, meso, sitnina od peradi itd.

Žličnjaci

Oblik žličnjaka (fr. quenelles, nj. Nockerl) uglavnom je uvijek isti, sličan je bubregu. Po veličini žličnjaci mogu biti vrlo različiti: njihova se veličina određuje po tome u koju ćemo ih svrhu upotrijebiti.

Žličnjaci se mogu praviti od brašna, brašna i jaja, krumpira i jaja, jetre, sira, palente, mesa itd.

Za ukuhavanje u juhu prave se žlicom za desert, za rague malom kavskom žlicom, a za žličnjake koji služe kao prilog jelu uzima se velika jedaća žlica.



Sl. 91. Pravljenje žličnjaka od mesa

a) dio mesnog tijesta (farce) metni u duboki tanjur i skupi na rub, a zatim žlicom zaobli i izgladi. Tijesto moramo izgladiti radi toga da bismo pri odrezivanju žličnjaka mogli imati uvijek punu žlicu glatkog tijesta, što je potrebno ako želimo da žličnjaci imaju lijep oblik;

b) žlicom (ispupčena strana žlice mora biti okrenuta prema gore) povuci preko tijesta tako da se ona napuni, zatim čvrsto povuci preko ruba tanjura da rub žlice ostane čist, tj. bez mesnih ostataka. Ako na rubu ostane mesa, moramo ga odstraniti prije negoli pravimo drugi žličnjak, inače on neće imati lijep oblik;

c) razom puna žlica mesnog tijesta;

d-e) ukuhavaj tako da lijevim kažiprstom istisneš polovicu sadržine žlice preko njenog ruba;

f) udari drškom o rub posude, pa će žličnjak pasti u juhu.

Tako napravljeni žličnjaci zadržavaju lijep i gladak oblik.

Žličnjaci se mogu praviti i specijalnim ručnim strojem, a smjesa za žličnjake strojem za miješenje.

Dodaci za žličnjake

Žličnjaci od čistog mesa skuhani u mesnoj juhi suhi su i tvrdi. Da bi bili meki i sočni, meso možemo pomiješati s različitim dodacima. Takve mješavine priređuju se na razne načine. Količina i sastav tih dodataka ne može se uvijek tačno odrediti zbog različitih vrsta mesa. Međutim uvijek se mora paziti da se zbog dodatka mesno tijesto ne bi raspadalo. Iz tog razloga potrebno je uvijek napraviti najprije pokus. Ako je smjesa premekana, mora se dodati sredstvo za zgušćavanje, npr. bjelance. U protivnom slučaju može se razmekšati vrhnjem, maslacem, mlijekom, nakvašenom žemičkom, sredinom od kruha, kašicom od brašna i maslaca ili mesnom juhom. U tim smjesama redovno treba da prevlađuje okus mesa od kojeg je smjesa napravljena. Dodacima i mirodijama on se ne smije uništiti, nego se naprotiv mora poboljšati.

To vrijedi i za nadjeve.

Krupica — *Semoule* — *Griess*

Krupica se ukuhava u juhu tako da se polako sipa u kipuću juhu (juha od krupice) ili se od nje naprave žličnjaci.

Žličnjaci od krupice — *Quenelles au semoule* — *Griessnockerl*

3 dl vode, 40 g maslaca, 150 g krupice, 1 jaje i sol.

Maslac metni u 3 dl vode i pusti da uzavri, a zatim polako usipavaj krupicu i kuhaj tako dugo dok smjesa ne postane čvrsta. Nakon toga stavi smjesu u zdjelu da se ohladi. U hladnu smjesu umiješaj jaje i posoli. Kavskom žlicom pravi male žličnjake, stavi ih u slanu vodu da jedanput uzavru i ostavi ih još 10 minuta pokrivene u vodi.

U juhu ih stavi neposredno prije nošenja na stol.

Riža — *Riz* — *Reiss*

Rižu treba najprije prebrati, obrisati ili oprati, a zatim izravno ukuhati u kipuću juhu (govedu, od rajčica itd.). Rižu treba kuhati 1/2 sata.

Rezanci — *Nouilles* — *Nudeln*

Kako se prave, vidi na str. 220.

Ukuhavaju se u kipuću juhu. Kuhaju se po prilici 5 minuta.

Lijevanci — *Pâte filante* — *Tropfteig*

2 jaja, 80 g brašna i 4 žlice vode.

Jaja, brašno i vodu dobro razmuti viljuškom u lončiću s kljunom. Lijevance ukuhavaj u kipuću juhu tako da lončić držiš što više nad juhom. Mogu se ukuhavati i kroz lijevak.

Napomena. Ostala tijesta za ukuhavanje u juhu vidi na str. 220. i dalje.

Royale ordinaire [roajal ordiner][1]

Nakvasi malo vršaka od krosuljice u 2 dl kipuće goveđe juhe. Istuci 1 srednje veliko jaje i 3 žumanca, dodaj malo-pomalo juhu, procijedi kroz platno, oberi pjenu, pa smjesu ulij u kalup, koji metni u vodenu kupku da se royale skuha (pošira). Vrijeme kuhanja 12 do 15 minuta. Voda u bain-marie ne smije vreti.

Kada se royale potpuno ohladi, izreži ga na kose pačetvorine i daj ga uz juhu ili ga metni odmah u juhu.

Gornja količina dovoljna je za 2 l juhe.

Royale de tomate [roajal d tomat]

Razrijedi 1 dl kašice od rajčica s 2 žlice svijetlog temeljca. Smjesu procijedi kroz platno, malo posoli i pošećeri, zgusni s jednim malim jajetom i 2 žumanca pa poširaj u vodenoj kupki kako je gore opisano.

Royale de volaille [roajal d volaj]

Istuci u porculanskom mužaru 50 g bijelog kuhanog mesa od peradi, dodaj 1 1/2 žlicu temeljnog umaka béchamel pa procijedi. Nakon toga zgusni smjesu s pola jajeta i 2 žumanca, pa to ulij u kalup i poširaj u vodenoj kupki kako je gore opisano.

Jastučići za juhu — *Profiteroles pour potages* — *Profiterolen*

3 1/2 dl vode, 150 g maslaca, 8 g sitne soli, 220 g brašna i 5 jaja.

Brašno prosij pa umijesi hrustovo tijesto (vidi na str. 239).

Tijesto podijeli na dva dijela pa svaki dio razvaljaj. Jedan list namaži bilo kakvim nadjevom ili kašicom (kosanim mesom, sirom, jetrom, šunkom itd.), a drugi list položi na nadjev i izreži kovrtačem jastučiće u veličini lješnjaka, koje ostavi da se posuše.

Kuhaju se kao i ostala domaća tijesta. Od gornje količine dobije se 100 komada.

Za jedan obrok daje se 30 komada.

PREDJELA

Poznato je da se predjelima ne pridaje ista važnost u svim zemljama. Negdje se ona daju samo za večeru, negdje samo za ručak, a negdje i za ručak i za večeru. U restauracijama koje daju jela à la carte nalazimo uvijek na jelovniku veći broj predjela, a pri usluživanju tablea d'hôte ona se redovito

[1] Za royale nemamo dobar hrvatski naziv, pa je bolje nazivati ga originalnim francuskim izrazom.

nalaze na meni-karti. Ona se također redovito uvrštavaju u menije za svečane zgode (dîner). To je jelo za koje nije potreban veći rad probavnih organa. Predjelu, naime, nije zadaća da probavni aparat preoptereti i umori, već mu je svrha da želučane žlijezde potakne na rad kako slijedeća jela ne bi došla u prazan želudac, već u pravo jezero probavnih sokova. Zato se kao predjelo daju ona jela koja su već za oko lijepa i izazivaju tek, tj. podražuju žlijezde usta i želudac.[1] Da bi jezik bio podražen, ta se jela začinjaju, a uz njih se pije oporo, trpko vino, »aperitif«, u malim količinama. Velike količine alkohola onemogućuju rad probavnih žlijezda, dok ih male podražuju.

Domovina predjela (zakuski) je Rusija, a Francuzi su ta jela prihvatili i usavršili, te se ona sada poslužuju pod imenom »hors d'oeuvres [or devr].

Predjela dijelimo na hladna i topla.

Kao predjelo može se dati samo jedno jelo ili više njih u raznim kombinacijama. U tom slučaju govorimo o »bogatom predjelu«.

Kod nas su uobičajena ova hladna predjela: sardine u ulju, ruska salata, francuska salata, jaja s majonezom, salama, šunka, punjena jaja, ruska jaja, marinirane ribe, guščja jetra, jetra u aspiku, hladetina, obložen kruh (sendviči), pršut, razna jela u aspiku, hladni narezak itd.

Od toplih predjela najčešće se daju: hrustavci (kroketi), razni omleti, šparge, cvjetača, artičoke, špageti, tortice od sira, prženi sir, punjene rajčice i slična jela.

HLADNA PREDJELA

Ruska salata — *Salade russe — Russischer Salat*

1 kg roastbeefa [rostbif] (ili filea), 1/2 kg teletine (but), 300 g kiselih krastavaca, (1/2 kg jabuka), 4 srdjele i majoneza (vidi str. 166).
Ukras: 1/4 l aspika, 6 jaja, zeleni peršin i slačica (senf).

Pečeni hladan roastbeef ili pisanu pečenicu (file), hladnu pečenu teletinu, oguljene kisele krastavce i oguljen hladan krumpir izreži na rezance i pomiješaj s majonezom. U nekim kuhinjama stavljaju se u rusku salatu i jabuke isto tako izrezane na rezance.

Salatu metni na staklene tanjuriće i ukrasi aspikom, tvrdo kuhanim jajima, slačicom, peršinom ili zelenom salatom.

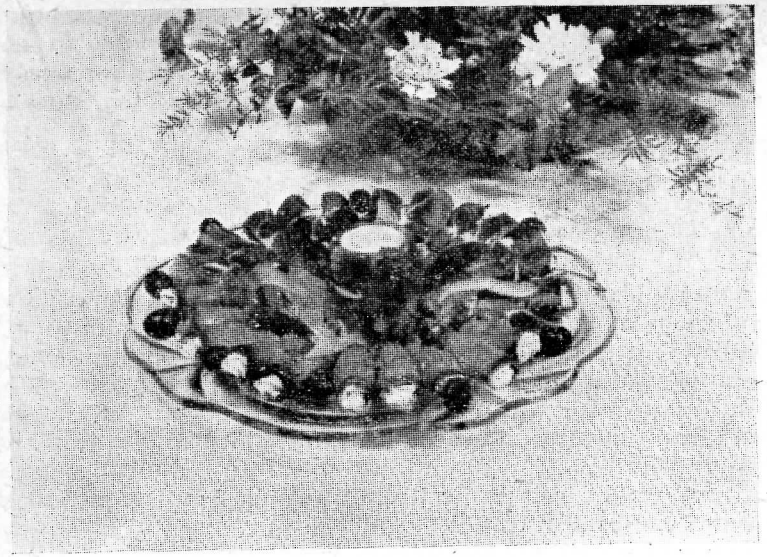
Ruska se salata može metnuti i u kalupe, pa se zatim istrese na tanjurić u obliku odrezanog čunja.

Francuska salata — *Salade française — Französischer Salat*

1 kg krumpira kifličara, 120 g korijena celera, 160 g mrkve, 120 g korijena peršina, slana voda, 1/2 l aspika (vidi str. 170), 4 kisela krastavca, 200 g jabuka, 160 g očišćenog zelenog graška i majoneza (vidi str. 166).

Celer, mrkvu i korijen peršina izreži na kockice i mekano skuhaj u slanoj vodi. Kada se to ohladi i potpuno ocijedi, umiješaj u majonezu zajedno s kuhanim oguljenim krumpirom izrezanim na kockice, jednom jabukom izrezanom na kockice, kiselim krastavcima isto tako izrezanim i zelenim graškom kuhanim u slanoj vodi.

[1] U mnogim ugostiteljskim poduzećima uobičajilo se da se kao predjela daju i neka jela koja nemaju osobit izgled, npr. špageti i sl.



Sl. 92. Hladni narezak

Tako pripremljenu salatu složi u obliku piramide na tanjure ili metni u kalupe za hladetinu da dobije lijep oblik, i drži neko vrijeme na ledu, pa kada se skruti, istresi iz kalupa.

Prije nego salatu metneš u kalup, ulij na njega tekući aspik 2 do 3 cm visoko i metni na led. Kada se aspik stisne, na njega metni u obliku ornamenta male ploščice srca, štapiće i slične oblike od gomoljače, tvrdo kuhanih jaja, opranih ljusaka crvene rotkvice, kuhane cikle i sl. Svaki komadić treba prije slaganja umočiti u tekući aspik. Da bi se ti komadići vidjeli kroz aspik čvrsto na svom mjestu, valja ih oprezno, kap po kap, zaliti tekućim aspikom, koji će ih, kad se stisne, čvrsto držati. Zatim nalij u kalup još malo aspika, i kada se skruti metni na njega pripremljenu salatu, koju prije toga pomiješaj sa 2 dl tekućeg aspika. Kalup se mora pokriti poklopcem, sa svih strana obložiti stučenim ledom ili metnuti u hladionik i pustiti po prilici 2 sata stajati.

Salata se smije istresti tek neposredno prije usluživanja. U tu svrhu kalup načas uroni do ruba u toplu vodu, zatim pokrij plitkim tanjurom i zajedno s njim preokreni. Kalup zatim oprezno podigni.

Ova se salata može ukrasiti tvrdo kuhanim jajima, rotkvicama, zelenom salatom, matovilcem, krastavcima, peršinom, salatom od rajčica i sl.

Jaja s majonezom — *Oeufs durs à la mayonnaise — Eier mit Mayonnaise*

10 jaja i 1/2 l majoneze.

Skuhaj tvrdo 10 jaja, ohladi ih i oljušti. Svakom jajetu odreži kapicu da jaje može uspravno stajati, pa jaja složi na pliticu ili tanjuriće.

Jaja prelij majonezom i ukrasi zelenim peršinom, zelenom salatom, ciklom ili aspikom.

Na taj način pripremljena jaja mogu se preliti različitim umacima, kao što su: ružičasti umak, ljuti umak, tatarski umak itd. U tom slučaju jaje se stavi na podlogu od ruske ili francuske salate.

Punjena jaja — *Oeufs farcis* — *Gefüllte Eier*

20 jaja, 200 g maslaca, 6 srdjelica, 10 g slačice i bijeli papar.
Ukras: 40 g kapara i zeleni peršin.

Jaja metni u hladnu vodu i pristavi da se kuhaju. Kad voda uzavri, pusti da jaja kuhaju još 7 minuta, zatim ih oljušti, odreži im kapice na oba kraja, pa jaja raspolovi po širini. Tada izvadi žumanca pa ih protisni, malo popapri bijelim paprom i pomiješaj s pjenasto umućenim maslacem, protisnutim srdjelicama i slačicom.

Tom smjesom napuni raspolovljena jaja šiljastom vrećicom koja ima narezuckan tuljčić.

Jaja ukrasi zatim kaprama i zelenim peršinom. Mogu se ukrasiti i klobučićima od gljiva ili aspikom.

Jaja se mogu napuniti i bilo kojim drugim nadjevom.

Riba s majonezom — *Mayonnaise de poisson* — *Fischmayonnaise*

Kuhane dijelove ribe koji se ne mogu upotrijebiti u druge svrhe očisti od kostiju i kože, popapri i pomiješaj s majonezom.

Smjesu stavi u kalupe, ohladi, pa zatim istresi na tanjuriće i ukrasi.

Na isti način mogu se prirediti jastog i raci s majonezom.

Fina pašteta od guščjih jetara u aspiku — *Mousse de foie gras en aspic* — *Feine Gansleberpastete in Aspik*

600 g guščje jetre, 20 g luka, 100 g slanine, 2 l aspika, 1 gomoljača, sol, papar.

Suhu slaninu izreži na kockice i poprži zajedno s lukom. Na to metni posoljenu i poparenu guščju jetru, brzo poprži pa protisni. Protisnutu smjesu pomiješaj sa 6 žlica aspika i namaži 1 cm debelo na limenu tepsiju. Kada se potpuno ohladi, izreži kalupom na okrugle ploščice.

Kalup rashladi posoljenim stucanim ledom pa u njega ulij nešto aspika. Kada se aspik skruti, poslaži na njega narezanu gomoljaču, komadiće jajeta (bjelanca), rotkvicu, kuhani zeleni grašak itd. Sve to prelij rastopljenim aspikom. Kada se to skruti, po tome poslaži u slojevima narezanu paštetu od guščjih jetara pa opet prelij rastopljenim aspikom. Ostavi nakon toga kalup jedan sat na ledu ili u hladioniku. Prije serviranja uroni kalup 1 sekundu u toplu vodu pa paštetu istresi na tanjur.

Napomena. Na isti način pravi se pjenasta pašteta od guščjih jetara (parfait de foie gras) samo se, čim se jetra protisne, doda tučeno slatko vrhnje. Na gornju količinu cca $^1/_8$ l slatkog vrhnja. Ova pašteta mora se isti dan potrošiti.

Pašteta od mesa — *Pâté de viande* — *Fleischpastete*

750 g svinjetine, 750 g teletine (plećka), 150 g masti, 150 g slanine, 3 žemičke, $^1/_4$ l mlijeka, 6 žumanjaka, 45 g slanine, sol, papar.

Pola svinjetine i pola teletine, ispeci a drugu polovinu upotrijebi sirovu. Meso samelji (faširaj) i protisni (pasiraj) kroz sito zajedno s ožetom žemičkom nakvašenom u mlijeku. Tu smjesu pomiješaj s kockicama slanine i žumanjcima, posoli i popapri.

Dugački rebrasti kalup obloži ploščicama slanine i napuni gornjom smjesom, koju također pokrij tankom ploščicom slanine.

Ploščice slanine, kojima se kalup oblaže, valja rezati paralelno s kožicom, a najgornji sloj slanine, koji je posoljen, treba odstraniti jer bi se inače slanina pri pečenju savila.

Pašteta se može napraviti od srdjela, rakova, jastoga, divljači, šunke, guščje jetre itd.

Služi za mazanje sendviča i kruha.

Obložen kruh — *Sendwich* — *Belegtes Brötchen*

Najjednostavniji sendvič je kruh namazan maslacem. Za sendvič možemo upotrijebiti bijeli, polubijeli, crni i raženi kruh, kao i žemičke.

Kruh se može namazati i maslacem od srdjelica, paštetom od mesa ili guščjih jetara i sl.

Osim namazima sendviči se mogu obložiti različitim namirnicama, pa po tome čime su obloženi dobivaju i nazive.

Tako npr. kod nas kruh namazan maslacem i obložen šunkom nazivamo »šunkerica«. No kruh, odnosno žemička mogu se obložiti i mesom, jajima, krastavcima, kavijarom, racima, srdjelicama itd. Ovdje ćemo opisati nekoliko najpoznatijih sendviča.

93. Predjelo

Diplomatski sendvič

Krišku bijela kruha namaži maslacem od srdjelica i obloži srdjelicom, račjim repom, kavijarom i kobasicom. Ukrasi rotkvicom i s mixed pickles [mikst pikl].

Francuski sendvič

Male žemičke izbuši s donje strane i vrećicom za štrcanje napuni finom paštetom od divljači ili guščjom paštetom.

Restauracijski sendvič

Krišku kruha obloži roastbeefom, pečenom teletinom ili šunkom, kobasicom, polovicom tvrdo kuhanog jajeta, srdjelicom, kavijarom, i kiselim krastavcem.

Sendviči se mogu napraviti na stotine načina, pa će svaki kuhar prema svojoj umješnosti moći na tom polju najbolje pokazati svoju snalažljivost, ukus i smisao za kombinacije.

Tortice od sira — *Tartalettes au fromage — Käsetartalettes*

150 g brašna, 100 g maslaca, 100 g parmezana, 5 žlica kiselog vrhnja, 1 žumance, sol.

Nadjev: 100 g roqueforta [rokfor], 80 g maslaca, sol, papar i sok od špinata.

Od brašna, ribanog parmezana, vrhnja i malo soli zamijesi tijesto i pusti da pol sata miruje, pa ga zatim tanko razvaljaj.

Narezuckanim kalupom izreži tortice, namaži ih žumancem i ispeci na jačoj vatri svijetlosmeđe.

Sir i maslac protisni kroz sito od strune, malo ugrij, posoli i popapri, pjenasto izmiješaj pa oboji sokom od špinata ili zelenom bretonskom bojom.

Tim nadjevom namaži tortice i slijepi po dvije zajedno. Gornju stranu ukrasi istim nadjevom pomoću zvjezdolikog tuljčića i pospi sitno kosanim vlascem.

UKRASI ZA HLADNA PREDJELA

Neka hladna predjela potrebno je ukrasiti. Za ukras mogu poslužiti, majoneza, aspik, kapre, zeleni peršin, kuhana cikla, zelena salata, limun, rotkvice, masline, gomoljače, kuhani zeleni grašak, pistacije, ljuska od crvenih jabuka, ljuska od rotkvice, kuhana mrkva, kuhane mahune, kiseli krastavci, rajčice itd.

Obložene prženice

Za obložene prženice može se upotrijebiti prepečenac ili bijeli kruh ispržen na maslacu. Kriške mogu imati okrugli oblik ili oblik četverokuta i smiju biti samo $^1/_2$ cm debele.

Prženice se mogu različito obložiti. Tu će najbolje doći do izražaja kuharev smisao za lijepe i ukusne kombinacije.

Prženice s kavijarom — *Canapés au caviar— Kaviar-Brötchen*

Prepečenac bilo kojeg oblika namaži maslacem. Ostatak maslaca pjenasto izmuti i pomiješaj s protisnutim tvrdo kuhanim žumancem. Time obrubi prženicu štrcaljkom ili vrećicom s narezuckanim tuljčićem. Na sredinu prženice metni kavijar.

Sl. 94. Hladni bufet

Prženice s ribom — *Canapés au poisson — Fisch-Brötchen*

Maslac pjenasto izmuti i pomiješaj s mesom od kuhanog jastoga ili rakova. Time namaži prepečenac bilo kojeg oblika. Istom smjesom obrubi prženice, a na sredinu metni komadić kuhane ribe.

Francuske prženice — *Canapés à la française — Sardinenbrötchen auf französische Art*

Bijeli kruh izreži na četverouglaste oblike i isprži na maslacu. Kada se prženice ohlade, namaži ih maslacem, pomiješanim sa srdjelicama, odozgo metni tanak sloj gustog remoulade-umaka, a na njega filee od sardina.

Indijske prženice — *Canapés à l'indienne — Indische Brötchen*

Kruh izreži na četvorine, koje isprži i namaži maslacem pomiješanim s koncentratom od rajčica. (Maslac mora postati jako crven.) Prženice obloži kuhanim račjim repovima i malim komadićima zelene paprike. Obrubi ih popaprenim maslacem.

Napomena. Prženice se serviraju na zakuskama.

Hrustavci od mozga — *Croquettes de cervelles — Gebackene Hirnrölchen*

500 g goveđeg mozga, 50 g masti, 20 g luka, 10 g zelenog peršina.
Béchamel: 1/8 l mlijeka, 40 g maslaca, 60 g brašna, 4 žumanca, sol, papar.
Za mrvičenje: 60 g brašna, 27 g mrvica i 3 jaja.
Za pohanje: 27 g masti.

S mozga skini kožicu i pošuri ga vrućom slanom vodom (blanširaj).

Na masti poprži sitno kosan luk i peršin i na tome mozak, pa sve ostavi da se ohladi.

Prigotovi béchamel: na maslacu poprži brašno i nalij mlijekom.

Dok je béchamel još vruć, umiješaj u njega žumanca i odmah posoli i popapri.

Popržen mozak i béchamel pomiješaj, pa ostavi da se smjesa ohladi. Od ohlađene smjese napravi valjčiće poput palca, povaljaj ih u brašno, jaja i mrvice i pohaj u vrućoj masti.

Ako se od te smjese ne daju praviti valjčići, umotaj smjesu u oblije pa tako pohaj.

Hrustavci se mogu praviti od šunke, divljači, peradi, plućica, kobasica, jetre, teletine, mozga, riže, krumpira, rezanaca, povrća itd.

Omlet sa sirom — *Omelette au fromage — Käseomelette*

270 g brašna, 140 g maslaca, 1 l mlijeka, 14 jaja, sol 450 g svježeg sira i 180 g maslaca.

Od maslaca i brašna napravi svijetli zapržak i nalij ga mlijekom (béchamel). Kad se smjesa malo ohladi, umiješaj u nju jaja i posoli.

Na vruću mast ulij jednu zaimaču smjese i prži neprestano tresući tavom. Pošto se omlet isprži polutvrdo, istresi ga na tanjur. Tako čini dalje dok ne utrošiš cijelu količinu.

Svaki omlet pospi svježim sirom, preklopi, složi u tepsiju i peci 10 minuta u pećnici.

Omleti se mogu prigotoviti i od samih jaja. Oni se mogu posuti raznim nadjevima, kao što su: kosana šunka, pečurke, fino zelenje, bubrezi, guščja jetra, kuhan zeleni grašak, špinat, zelje itd.

Šparge na poljski način — *Asperges à la polonnaise — Spargel mit Butter und Bröseln*

3 kg šparga, 230 g maslaca i 140 g mrvica.

Šparge oguli, sveži u snopić i kuhaj 1/2 sata u slanoj vodi (po mogućnosti u specijalnoj kadici). Kada su skuhane, ocijedi ih i pusti da voda dobro otkapa. Zatim ih složi na tanjure.

Mrvice poprži na maslacu i njima pospi glave od šparga.

Mrvice se mogu dati i posebno.

Šparge valja kuhati odmah poslije guljenja jer će inače pocrnjeti. Ako se ne mogu odmah kuhati, treba ih metnuti u hladnu vodu ili zamotati u mokru krpu i staviti na led ili u hladionik.

Tako se mogu prigotoviti: crni korijen, bijela povrtnica, špinat, mahune, blitva, komorač, kelj, loćika, jurgete, prokulice, čistac, celer, kiselica i cvjetača.

Artičoke na talijanski način — *Artichauts à l'italienne — Artischocken auf italienische Art*

20 artičoka, 3 limuna, 2 dl ulja i sol.

Artičokama odreži stabljiku i guste čekinje koje leže na mesnom dijelu. Iz sredine izvadi mesni dio ploda (fond d'artichaut) i metni ga u hladnu vodu zakiseljenu limunovim sokom da neko vrijeme bude u njoj. Zatim ga kuhaj u slanoj vodi, koju treba također zakiseliti limunovim sokom. Kada artičoke postanu mekane, izvadi ih iz vode, metni u tepsiju, prelij vrućim uljem i metni na nekoliko minuta u pećnicu.

Špageti na napuljski način — *Spaghetti à la napolitaine — Spaghetti auf napolitanische Art*

1 kg špageta, 200 g paste od rajčica, 160 g parmezana, sol i malo šećera.

Špagete stavi u kipuću slanu vodu i kuhaj ih 16 do 20 minuta u pokrivenoj posudi. Tada ih ocijedi, prelij hladnom vodom, pomiješaj s umakom od rajčica i pospi ribanim parmezanom.

Umak od rajčica; vidi str. 163.

Ako se umak od rajčica pomiješa s mljevenim mesom pirjanim na masti i luku, pa se time preliju špageti, dobivamo »špagete na bolonjski način«.

Mješavina od pirjanog mljevenog mesa i umaka od rajčica naziva se u kuhinjama »bolonjez«.

Špageti na maslacu — *Spaghetti au beurre — Abgeschmalzene Spaghetti*

1 kg špageta, 140 g maslaca i 120 g parmezana.

Špagete skuhaj u slanoj vodi, ocijedi i prelij hladnom vodom.[1]

Prije serviranja prelij svaki obrok vrućim maslacem i pospi ribanim parmezanom.

Ako špageti nisu dosta vrući, treba ih staviti načas u pećnicu ili u rešo-stol.

Na taj se način mogu prigotoviti i ostale vrste tvorničkih tijesta (makaroni, bigoli, ravioli, scartozetti [skartoceti] i dr.)

Prženi sir — *Fritot au fromage — Gebackener Käse*

1 cm debeli komadi sira (ementaler, camember [kamamber], trapist itd.) umoče se u tekuće tijesto, pa zatim prže u masti.

Tekuće tijesto: 5 dl piva ili vina, 240 g brašna, 1 1/2 jedaća žlica ulja, 3 bjelanca i 3 žumanca.

[1] Neki kuhari stoje na stanovištu da špagete treba preliti vrućom ili mlakom vodom jer će se inače previše ohladiti.

Izmiješaj pivo (ili vino) s brašnom, dodaj ulje, žumanca i sol. Neposredno prije upotrebe umiješaj snijeg od bjelanaca.

Sir možeš i tako prirediti da ga samo povaljaš u brašno, stučeno jaje i mrvice (panirati) pa tako pohaš.

Uz prženi ili pohani sir daje se pikantan umak.

Punjene rajčice — *Tomates farcies — Gefüllte Paradiesäpfel*

20 rajčica. — Nadjev: 330 g ostataka pečenja, 20 g luka, 5 g zelenog peršina, 50 g pečurki, 50 g masti, 60 g parmezana, 30 g mrvica, 50 g maslaca, 1½ jaje, sol i papar.

Rajčicama odreži gornji dio zajedno s peteljkom, pa ih onda izbuši.

Ostatke pečenja sitno iskoši (faširaj). Na masti poprži sitno kosan luk, zeleni peršin i sitno kosane peručke, pa dodaj kosano meso, sol i papar. To dobro izmiješaj pa tim nadjevom napuni izbušene rajčice, složi ih u namazanu tepsiju, pospi ribanim parmezanom i mrvicama, poprskaj rastopljenim maslacem i 10 minuta drži u vrućoj pećnici.

Kao nadjev može se upotrijebiti i kuhana riža s umakom od rajčica.

Mogu se servirati i hladne, punjene francuskom salatom ili kojom drugom salatom s majonezom.

Rezanci sa sirom — *Nouilles au fromage — Käsenudeln*

150 g svježeg sira, 1 kg rezanaca, ¾ l kiselog vrhnja i sol.

Kuhane rezance pomiješaj sa svježim sirom i vrhnjem, malo posoli i peci u pećnici po prilici 30 minuta.

Rezanci sa šunkom — *Nouilles au jambon — Schinkennudeln*

750 g kosane kuhane šunke, 1 kg rezanaca, 200 g masti, 1 jaje i 50 g parmezana.

Kuhane rezance složi u tepsiju namazanu masti i pospi kosanom šunkom. U zdjelici razmuti malo mlijeka i jedno jaje pa time prelij rezance, pospi ih ribanim parmezanom i peci u pećnici približno 30 minuta.

JAJA

Jela od jaja najčešće se daju samo za zajutrak ili doručak, ali neka se od njih mogu dati i kao predjelo u glavnom obroku. Ta jela zahtijevaju brižljiv postupak i ne podnose čekanje, jer gube na okusu ako se odmah ne jedu.

Treba izbjegavati da se jela od jaja stavljaju neposredno na srebrne plitice jer se posuđe oboji plavkastim mrljama pa izgleda neukusno.

Jaja se mogu prigotoviti na nebrojeno mnogo načina.

Kuhana jaja

Jaja za kuhanje moraju biti potpuno svježa. Prije kuhanja treba ih očistiti octom i pregledati da im gdjegod nije napukla ljuska. Ako treba skuhati veću količinu jaja, mogu se staviti u vruću vodu u košarici. Vrijeme kuhanja računa se od momenta kada voda počne vreti. Prema tome potrebno je:

a) **za mekana jaja** *(Oeufs à la coque — Eier in der Schale)* 2 minute;
b) **za polutvrda jaja** *(Oeufs mollets — Wachsweiche Eier)* 4 do 5 minuta;
c) **za tvrda jaja** *(Oeufs durs — Harte Eier)* 7 minuta.

Umućena jaja — *Oeufs brouillés — Rühreier*

Najprije razmuti u zdjeli svježa jaja (ne tuci ih previše), možeš dodati i malo mlijeka ili vrhnja, a onda ih posoli.

Na tavi ugrij mast, maslac, ili ulje pa ulij razmućena jaja i neprestano miješaj nad parom ili slabom vatrom dok se bjelance ne ogruša. Dijelovi bjelanca moraju se vidjeti. Iz početka treba pržiti na slabijoj vatri, a kasnije na jačoj.

Umućena jaja mogu se posuti fino kosanim vlascem, šunkom, špargama, vrganjima itd. Čim su gotova, moraju se odnijeti na stol.

Serviraju se u srebrnim timbalima ili u posebnim malim zdjelicama.

Na isti način prži se i kajgana, ali se u razmućena jaja ne dodaje ni mlijeko ni vrhnje, a prži se odmah na jakoj vatri. Jaja treba samo dva puta promiješati viljuškom. Gornja strana mora ostati mekana. Istresti treba na pliticu tako da mekana strana ostane gore.

Jaja u zdjelici — *Oeufs en cocottes — Eier in Tiegel*

Malu vatrostalnu porculansku zdjelicu namaži maslacem i ugrij, pa u nju razbij jaje i skuhaj u vodenoj kupki (bain marie).

U zdjelicu se prije jajeta mogu metnuti razni dodaci, kao slanina, teleća žlijezda, šunka, rajčice i sl.

Frigana jaja — *Oeufs frits — Gebackene Eier*

Razbij jaja u tanjur, posoli i ulij u tavu na vrlo vruće ulje, koje se mora dimiti.

Jaja se mogu i odmah razbiti na ulje pa bjelance prebaciti preko žumanca, ali tako da se žumance ne ošteti.

Jaja na oko — *Oeufs sur le plat — Spiegeleier*

Maslac, mast ili ulje dobro ugrij pa razbij jaje tako da žumance ostane cijelo. Žumance, a isto tako i bjelance, smije se sasvim malo skrutiti. Za jaja na oko postoje posebne zdjelice.

Soli samo bjelance!

Ogrušana (poširana) jaja — *Oeufs pochés — Verlorene Eier*

Svježa jaja razbij u slanu zakiseljenu vodu koja vri. Kuhaj ih 5 minuta, ohladi u hladnoj vodi i obreži gruševinu.

Na jednu litru vode treba 1 žlica octa.

Do upotrebe jaja se mogu čuvati u toploj malo slanoj vodi.

Mogu se upotrijebiti kao dodatak juhi ili metnuti na kriške pržena kruha uz koji drugi dodatak.

Hladna jaja — *Oeufs froids — Kalte Eier*

Tvrdo kuhana jaja (ili poširana) ohladi, prelij kojim hladnim umakom i stavi na pržene kriške kruha.

Punjena jaja — *Oeufs farcis — Gefüllte Eier*

Tvrdo kuhana jaja ohladi i prereži na polovice, koje napuni nadjevom (kosanim mesom, ribljim mesom, šunkom, majonezom itd.).

Ukrasi ciklom, zelenim peršinom i sl.

Jaja u kalupu — *Oeufs moulés — Geformte Eier*

Različite male kalupe za jedno jaje namaži maslacem, u svaki razbij po jedno jaje, pa ih metni kuhati u vodenu kupku. Kuhaj 10 minuta. Nakon toga istresi jaja na pržene kriške kruha i ukrasi ih.

Omlet — *Omelette — Eierkuchen*

Svježa jaja razbij, posoli i stuci viljuškom (ne tuci previše). Na svako jaje može se dodati jedna žlica mlijeka.

Jaja ulij u tavu na ugrijanu mast ili maslac i prži na otvorenoj vatri. Za vrijeme prženja treba tavu tresti. Gornji dio omleta mora ostati mekan. Zatim omlet preklopi, istresi na pliticu i malo premaži maslacem.

Omlet se može napuniti sirom, šunkom, gljivama, špargama, špinatom, graškom itd.

RIBE

Ribe se prigotavljaju na razne načine. One se mogu:

1. **kuhati:**
   a) obično *(fr. bouillir, nj. kochen),*
   b) plavo *fr. au bleu, nj. blau kochen),*
   c) obariti *(fr. pocher, nj. pochieren);*
2. **pirjati**
   (fr. braiser, nj. pochieren);
3. **peći:**
   a) u pećnici *(fr. rôtir, nj. braten),*
   b) na roštilju *(fr. griller, nj. am Rost braten ili grillieren);*
4. **pržiti:**
   a) frigati *(fr. frire, nj. backen),*
   b) pohati *(fr. frire à la viennoise, nj. backen).*

Pravilo je da se pri pripremanju morska riba ne miješa s riječnom zbog različitih mirisa i okusa. Isto tako nije dobro miješati masnoće. Kao začin uzima se ulje, ali su dobri i mast ili maslac. Mnogi ne podnose miris ribe. Taj se može ublažiti tako da se riba natrlja octom ili limunovim sokom izvana i iznutra.

Pri svakom prigotavljanju važno je sačuvati sve vrijedne sastojine i prirodni okus ribe. Treba nadalje znati utvrditi kada je riba gotova, tj. koliko je vremena treba izložiti kojem od navedenih kuharskih procesa. Pri tom će se uzeti u obzir vrsta i veličina ribe. Nije zdravo, a ni tečno, ako se posluži napol sirova ili pak previše isušena riba. Kao mjerilo pri svakom prigotavljanju neka je ubod tankom viljuškom. Ako meso na najdebljem svojem dijelu ne pruža otpor, riba je mekana.

Sva topla jela od riba treba odmah servirati, jer dugim stajanjem gube na izgledu i tečnosti.

Kuhanje riba

Za kuhanje može se uzeti svaka morska riba, ali se prednost daje bijeloj ribi. Od slatkovodnih riba kuha se štuka, smuđ i pastrva. Obično se za tu svrhu uzme nešto veća riba i kuha se čitava.

Postupak pri kuhanju ribe izgleda vrlo jednostavan, pa ipak treba znati kako će se sačuvati hranjiva vrijednost ribe i kako treba ribu prirediti da bude ukusna i da lijepo izgleda.

Najprije treba paziti da posuda u kojoj će se riba kuhati odgovara veličini ribe. Riba se kuha u tepsiji, šerpenji ili u posebnoj posudi (vidi tabl. II).

Jedni pristavljaju ribu u hladnu vodu, a drugi u vruću. Što je bolje? Bolje je ribu pristaviti u vruću vodu, jer v r e l a voda odmah zgrušava bjelančevine koje se nalaze na površini i sprečava izlučivanje sokova. Hladna voda naprotiv izvlači veliki dio hranjive vrijednosti i prirodni okus ribe, zato se taj način kuhanja ne preporučuje. Može se preporučiti samo onda ako se namjerava ta tekućina upotrijebiti za juhu ili za hladetinu. U svakom slučaju neka je vode što manje.

Riba se kuha u slanoj vodi ili temeljcu (rasolu). U slanoj vodi bez dodataka kuha se uglavnom morska riba, ako se želi sačuvati njezin prirodni okus. Da riba za vrijeme kuhanja ne bi popucala, može se prije kuhanja premazati limunovim sokom ili se u vodu za kuhanje doda oko 2 žlice vinskog octa da meso otvrdne. Temeljac (rasol) se upotrebljava za riječnu ribu, kojoj se želi okus popraviti. Kuha se tako da se veliki komadi ribe stave u hladan (sirov) temeljac (voda, sol, luk, peršin i mrkva izrezana na ploške, lovorov list, papar i ocat; — vidi temeljac na str. 155), te kad voda uzavri, kuha se 15 do 30 minuta. Kuhati treba polagano. Vrijeme kuhanja ovisi o vrsti i veličini ribe. Čim se opazi da se meso na hrptu lagano odjeljuje od kosti, proces je završen. Raskuhana ili predugo kuhana riba gubi na vrijednosti i izgledu.

Za manje ribe temeljac (rasol) se kuha 30 minuta, povuče se na stranu i stavi se unutra riba. U vrućem temeljcu pusti se stajati oko 30 minuta.

Riba se može kuhati ravno položena u tepsiju da joj je hrbat okrenut gore, a može se staviti u šerpenju i tako da joj se glava i rep zajedno svežu, pa se u takvom obliku kasnije i servira. Riba se može kuhati i u vijugavom položaju, da joj se tijelo u tepsiji na dva mjesta malo savine. Na mjestima gdje treba da je riba savinuta stave se mali lončići da se riba pri kuhanju održi u takvom položaju. Tako pripremljena riba izgleda kao u pokretu, pa se može vrlo lijepo servirati.

Kuhana riba se jede topla i hladna, kao predjelo ili glavno jelo s raznim dodacima.

Dodaci uz kuhanu ribu: krumpir, povrće (blitva, špinat, cvjetača, mrkva) i riža.

Ukrasi za kuhanu ribu: zeleni peršin, limun, tvrdo kuhana jaja (kriške ili osminke), maslina, rotkvice.

Riba kuhana u vodi (»lešo«)

Na ovaj se način mogu kuhati oslići, cipli, zubaci, kovači, komarče i druge morske ribe.

Ribu najprije očisti, operi i stavi u posudu, prelij s toliko hladne vode da su njome ribe slabo pokrite (riba može stajati i malo izvan vode), posoli te stavi kuhati. Vodi u kojoj se riba kuha može se dodati po ukusu komad luka, nekoliko zrna papra, list lovora, malo octa ili limuna. Dok voda ne uzavri, drži posudu poklopljenu, a kada uzavri, skini poklopac. Treba nastojati da voda naglo uzavri i da još par časaka kuha (ali ne smije ključati), a onda neka sasvim polagano kuha još 10 do 25 minuta tj. dok se riba ne skuha (što ovisi o veličini ribe).

Kad je riba kuhana, oprezno je izvadi na pliticu i prelij tekućinom u koju nakon kuhanja ulij nešto ulja. Tekućinu možeš upotrijebiti i za juhu, a ribu preliti samo uljem ili rastopljenim maslacem. Kod stola može svaki gost po želji začiniti još dodatkom ulja, papra, češnjaka, octa ili limunova soka.

Priređivanje traje oko 35 minuta.

Riba kuhana u temeljcu

Na ovaj se način mogu kuhati kečige, grgeč, pastrva, smuđ, štuka i druge slatkovodne ribe, ali manje po veličini.

Najprije pripremi riblji temeljac (vidi str. 155) i pristavi kuhati. Nakon kojih 30 minuta kuhanja posudu povuci na stranu, i kad se tekućina smiri, stavi u nju ribu i ostavi je pokrivenu oko 15 minuta. Ribu zatim oprezno izvadi i serviraj po želji (može se ohladiti i preliti majonezom).

Priređivanje traje 70 minuta.

Riba kuhana sa zelenjem

Na ovaj se način mogu kuhati veći oslići, zubaci, cipli, kovači, pastrve, smuđ, štuka i dr.

Ribu očisti i stavi u posudu. Lovorov list operi, zelenje očisti, operi i izreži na ploške te stavi u šerpenju zajedno s ribom. Dodaj sol, ocat i papar, nalij hladnom vodom i stavi kuhati (hladna voda izvlači iz zelenja njihove sastojine i aromu, a riba ih pomoću vode prima na sebe). Kad je riba kuhana, stavi je na pliticu i prelij uljem ili maslacem. Može se ohladiti i preliti majonezom. Vodu u kojoj se riba kuhala procijedi i upotrijebi za juhu.

Priređivanje traje oko 45 minuta.

Srdjela sa češnjakom (buzara)

Buzara se najviše pravi od srdjele, srdjelice-papaline i skuše, ali se može praviti i od ostalih riba.

Ribu očisti i operi. Češnjak izreži na tanke ploščice. U šerpenju slaži naizmjence ribu i češnjak, posoli, popapri, zalij uljem, octom i vodom i toliko da je riba slabo pokrivena. Kada tekućina uzavri, povuci posudu na stranu da polagano kuha dok se riba ne skuha. Gotovu ribu istresi na pliticu i pospi zelenim peršinom.

Jede se topla s kuhanim krumpirom i palentom, a može se jesti i hladna.

Priređivanje traje 35 minuta.

Brodeti

Za brodet su najbolje ribe ugor, škrpun, kanjac, skuša, plavica (lokarda), gira, srdjela, bukva, lignji i sipa.

Od riječnih riba može se prirediti na brodet šaran. Naročito je dobar brodet od više vrsti riba.

Kod originalnog brodeta luk se poprži vrlo slabo te mora biti u jelu vidljiv. On daje jelu slatkast okus. No brodet se može prirediti i tako da se luk ne vidi. U tu svrhu treba ga skosati i posoliti, pa će se prigodom kuhanja polako raspasti. Za vrijeme kuhanja riba se ne smije miješati, već se od vremena do vremena posuda malo potrese da se sok bolje izmiješa. Pri pripremanju morske ribe, kako s malo vode, tako i s mnogo, šerpenja mora biti poklopljena dok voda ne uzavri, a zatim se kuha otvoreno. Tekućina mora zakuhati naglo, par časaka još kuhati jače (ali ne smije ključati), a zatim sasvim polagano dok se riba ne skuha.

Brodet se može prirediti i od frigane ribe.

Ribarski brodet — *Brodetto à la pêcheurs — Fischerbrodetto*

2 kg ribe, 300 g luka, papar, ocat, 2 dl ulja, 100 g konzerve od rajčica, sol.

Ribu očisti, operi i prema potrebi izreži. Luk očisti i izreži na deblje ploške. U šerpenju stavi ulje, dodaj luk, rajčice ocat i složi ribu, posoli, dolij toliko vode da bude riba njom slabo prekrita, i stavi kuhati. Kuhaj 15 do 25 minuta (prema veličini ribe).

Priređivanje traje oko 40 minuta.

Brodet na dalmatinski način — *Brodetto à la dalmatienne — Brodetto auf dalmatinische Art*

2 kg ribe, 400 g luka, 100 g konzerve od rajčica, sol, vinski ocat, zeleni peršin, 4 dl ulja, 1 glavica češnjaka, 3—4 dl bijelog ili crnog vina, papar, malo šećera.

Ribu očisti, operi i prema potrebi izreži. Luk očisti pa manji dio sitno skoši i poprži na vrućem ulju. Drugi dio luka izreži na deblje ploške. Češnjak očisti i skoši. Kad luk požuti, dodaj ocat i sol te pusti da uzavri. Zatim dodaj ribu i pusti nekoliko minuta vreti. Tada dodaj sve ostale dodatke osim zelenog peršina, zalij vodom i pusti kuhati. Kada je brodet skuhan (nakon 20 do 30 minuta), dodaj skosani zeleni peršin.

Priređivanje traje oko 50 minuta.

Brodet od friganih riba — *Brodetto* — *Fischbrodetto*

Za dobar brodet treba uzeti više vrsta riba.

Ribu najprije očisti, operi (ili obriši krpom), izreži na komade, posoli i povaljaj u brašno[1], pa onda frigaj u ulju.

U međuvremenu nareži luk na ploške i skoši zeleni peršin i češnjak.

Kada su ribe frigane, izvadi ih iz ulja i metni na stranu, a u ulje metni narezan luk i poprži ga da požuti, dodaj češnjak, peršin i pečenu ribu, nalij vinski ocat, dodaj malo koncentrata od rajčica i toliko ribljeg temeljca da riba bude pokrivena. To polako pirjaj po prilici sat. Brodet se ne smije miješati, nego se samo posuda stresa, jer bi se inače riba mogla raspasti.

Plavo kuhanje

Plavo kuhati mogu se samo one ribe koje imaju na sebi sluz (pastrve, kečige, štuke, jegulje, somići). Morske se ribe kuhaju vrlo rijetko na taj način.

Za plavo kuhanje ribe se ne stružu, a ubiti se smiju tek neposredno prije spremanja. Utrobu treba vaditi na mokroj dasci da se ne skine sluz koja je na ribi, jer baš ta sluz čini da riba postane plava.

Velike ribe preliju se prije kuhanja s malo vrelog octa, zatim se metnu u temeljac.

Male ribe metnu se u ohlađen skuhani temeljac i obare se, pa se posuda odmah povuče na stranu.

Kuhane ribe poliju se uljem i oblože kriškama limuna te ukrase zelenim peršinom ili češnjakom. Ako se uz kuhane ribe daju prilozi, ribe ne treba preliti uljem.

Prilozi uz plavo kuhane ribe: krumpir na razne načine, majoneza, rastopljen tamni maslac, tatarski umak, umak remulade, umak od rajčica, holandski umak itd.

Barenje (poširanje) riba

Bariti ili pošírati znači kuhati ribe u malo tekućine, koja ne smije ključati.

Pošírati se mogu list, iverak, oslić, bradeč, linjak, pastrve, kao i komadi tih riba. Očišćenu ribu treba prije pošíranja staviti u tekuću hladnu vodu da iz nje izađe krv. Zatim se posoli, popapri i stavi u uljem namazanu šerpenju te pospe kosanim lukom i vlascem. U šerpenju treba, već prema vrsti ribe, uliti bijelo ili crveno vino ili riblji temeljac, i to toliko da riba bude samo do polovice u tekućini.

Riba se zatim pokrije papirom namazanim uljem ili maslacem i šerpenja se stavi u pećnicu. Tekućina ne smije u pećnici ključati. Ribu treba od vremena do vremena polijevati istom tekućinom dok nije gotova.

Ta tekućina (vino ili riblji temeljac) može se upotrijebiti za pravljenje umaka koji se daje uz ribu.

[1] Neki kuhari ne smatraju potrebnim da se riba povalja u brašno kad se od nje pravi brodet.

Pirjanje riba

Za ovaj način prigotavljanja podesna je tvrđa, žilavija riba, koja sadrži dosta vode. Od morskih riba pirjaju se sipa, lignji, rakovi (škampi) i druge ribe. Od slatkovodnih riba najviše se pirja šaran. Ako je riba veća, izreže se u manje komade. Prema količini ribe odredi se veličina posude. Riblje je meso nježno, pa se komadi ne smiju doticati.

Važno je da se riba pirja pokrivena i polagano. Time se sprečava isparivanje aromatskih tvari i gubitak pare. Para se pretvara u kapljice, pada ponovo na dno i pospješuje proces pirjanja. Pirjana jela od ribe ukusna su i krepka. Pirjati se može na štednjaku ili u pećnici. Nadolijevati se može temeljcem ili vinom.

Pirjani šaran sa zelenjem

10 odrezaka šarana (od hrpta), 2 snopića zeleni, 2 zrna češnjaka, dva lovorova lista, 1 kocka šećera, 50 g luka, 4 d 6 zrna papra, 4 do 5 žlica ulja, 2 žlice vinskog octa, sol, 3 dl vode za pirjanje.

Zelenje i luk očisti i izreži u tanke štapiće te stavi u širu posudu s ostalim dodacima, nalij vodu, pokrij i polagano pirjaj dok ne postane gotovo mekano. Zatim dodaj so, šećer i ocat, te na kraju odreske šarana. Sve zajedno pirjaj vrlo polagano dok riba ne bude mekana, što traje po prilici 25 minuta. Kada je riba gotova, složi je na toplu zdjelu, prekrij zelenjem i prelij sokom.

Kao dodatak priloži kuhani krumpir ili pire, a može se dati i pirjana riža.

Priređivanje traje oko 50 minuta.

Đuveče od ribe

Ovo jelo priređuje se ljeti, kad ima rajčica i paprika, a i dosta ribe. Obično se uzima morska riba ili riječna riba s malo kostiju.

1 kg ribljih odrezaka, 2 zelene paprike, 1 kg rajčica, 100 g luka, 400 g riže, 3 do 4 žlice ulja, 3/4 l vode, sol, papar.

Ribu razreži na odreske (filee), operi, očisti, posoli i popapri. Luk sitno iskoši papriku izreži na rezance, a rajčice na deblje ploške. U širokoj posudi ugrij ulje, na kome poprži luk svijetložuto, dodaj očišćenu suhu rižu i poprži je da postane prozirna. Zatim dodaj papriku. Rižu raširi jednolično po dnu posude, rajčice poslaži okolo, posoli i popapri. Sredinu ispuni ribom i sve zalij toplom vodom i preostalim uljem.

Đuveče pirjaj u pećnici pokriveno, bez miješanja, oko 40 minuta.

Priređivanje traje oko 1 1/2 sat.

Rižoto od škampi — *Risotto aux schampis* — *Scampi Risotto*

2 kg škampi, 2 1/2 dl ulja, 4 žlice konzerve od rajčica, papar, zeleni peršin, sol, 200 g luka, 700 g riže.

Škampe dobro operi i stavi kuhati u kipuću vodu. Kuhaju se oko 15 minuta. Za to vrijeme očisti rižu i sitno iskoši očišćen luk. Kad su škampi kuhani, izvadi ih, otkini im glave i stavi ih u hladnu vodu pa pristavi ponovo kuhati. Iz repa i škara izvadi meso i izreži na ploške. Istovremeno poprži na

ulju luk, zatim dodaj meso i pirjaj. Kada je meso već malo propirjano, dodaj rižu, malo rajčice, papar i sol, zalij vodom u kojoj su se kuhale glave, i dalje pirjaj dok riža ne bude mekana.

Priređivanje traje oko 70 minuta.

Pečenje riba

Za pečenje riba mogu se upotrijebiti sve vrste riba, no najbolje su: trlje, cipli, srdjele, srdjelice-papaline, skuše, lokarde, bukve, gavuni, lubini, zubaci, lignji i male sipe, salpe, girice, šaran, som, pastrva, smuđ, kečiga i mnoge druge ribe.

Morske ribe imaju naročito dobar okus priređene na ulju (osobito na finom maslinovom ulju), no mogu se peći i na masti ili maslacu. Ulja ili masti može se staviti samo toliko da riba ne prigori, a da ipak vrijedi kao dobro i fino jelo. Količina ulja ovisi i o tome kakva je vrsta ribe. Ako je riba masnija, stavi se manje ulja i obratno. Zbog toga se pri priređivanju ne treba u količini ulja strogo držati uputa, već se stavi prema potrebi i ukusu gostiju.

Pečena riba stavljena na tanjur ili pliticu obično se još polije uljem na kojem se pekla. Može se preliti i sirovim uljem (neki tvrde da je tako bolja).

Dodaci uz pečenu ribu: razne salate, krumpir, razno povrće (cvjetača s uljem, kelj, pirjane rajčice, mlade tikvice), palenta, kriške limuna.

Pečenje riba u pećnici

U pećnici se peku cijele veće riječne i morske ribe. Taj se način pečenja manje primjenjuje u primorskim krajevima.

Pećnica mora biti jako vruća, jer se tu riba peče u vrućem zraku. Kao začin služi mast i ulje. Da se sačuvaju hranjive tvari, dobro je ribu najprije naglo popeći na štednjaku s obje strane, a nakon toga nastaviti pečenje u pećnici. Može se postupati i tako da se riba prelije vrućom masti ili uljem. Svrha je uvijek ista — spriječiti izlaženje sokova.

Pri pečenju vrući zrak stvara na površini koricu, a u unutrašnjosti riblja vlakanca omekšavaju. Korica se češće polijeva sokom iz tepsije da riba ne zagori. Treba paziti da se riba predugim pečenjem previše ne isuši. Za takav način priređivanja uzimaju se obično ribe kao: zubaci, veći cipli, šaran, smuđ i pastrva, a mogu se uzeti i manje, kao skuša, bukva, srdjela i druge.

Na 1 kg riba uzima se 1 do 1½ dl ulja.

Riba pripremljena za pečenje posoli se izvana i iznutra, stavi se u tepsiju na vruću mast ili ulje i peče kod jače vatre 30 do 40 minuta, već prema veličini. Za vrijeme pečenja mora se riba od vremena do vremena politi uljem. Po ukusu riba se može i popapriti, a kratko vrijeme prije nego je pečena može se posuti kosanim češnjakom i kosanim zelenim peršinom.

Kad se riba stavi na pliticu, može se još politi vrućim uljem od pečenja i ukrasiti po volji.

Priređivanje traje oko 45 minuta.

Pečenje ribe na roštilju

Ribe se mogu peći na žaru (na roštilju ili gradelama). Za ovaj način priređivanja dobra je svaka morska i riječna riba najviše do 1 kg težine. Samo posve sitna riba ne peče se na roštilju. Gorivo koje je pri tom potrebno jest dobra žeravica od drva ili drvenog ugljena. Žeravica se stavi na veliki lim ili kamen, a može i na ploču od štednjaka. Povrh toga dolazi roštilj, a na njega se poslažu pripremljene ribe. Štednjaci u primorju imaju često posebni odjel za pečenje na žaru. Vrući zrak, koji se širi iz žeravice, omekšava riblja vlakanca, i riba se zapravo peče u vlastitom soku. Tako se sačuvaju hranjive tvari, a ukus ribe poveća. Žeravica treba da je krupna (jer dulje drži), ne previše gusto poslagana i ne previše blizu ribe jer bi riba mogla pocrnjeti. Rešetku (roštilj, gradele), prije nego se stavi na nju riba, treba ugrijati.

Za ovaj način priređivanja uzimaju se manje ribe ili ribe srednje veličine, kao srdjele, skuše, bukve, trlje, cipli, salpe, tunj, palamida i druge. Plava riba je najtečnija na žaru i najekonomičnija jer ne treba mnogo ulja.

Ribe se najprije očiste, operu, ocijede, odnosno prosuše, posole i cijele suhe stave na rešetku. Za vrijeme pečenja od vremena do vremena mažu se uljem, najprije s jedne strane (dok se ne ispeče), a onda s druge. Kada je riba pečena, stavi se na pliticu s uljem i po ukusu polije sirovim uljem. Mogu se posipati i kosanim peršinom ili kosanim češnjakom.

Male se ribe peku oko 15 minuta, a veće oko 20 do 30 minuta. Riba pečena na žaru mora se jesti topla, odnosno odmah poslije pečenja, jer poslije gubi na teku.

Prije pečenja moraju se ribe popapriti, ili se papar stavi u ulje kojim se mažu ribe za vrijeme pečenja.

Priređivanje traje 30 do 35 minuta.

Pečeni šaran — *Carpe rôtie — Gebratener Karpfen*

Šarana ostruži, očisti, posuši, posoli i metni u tepsiju na vruću mast pa peci u pećnici. Za vrijeme pečenja polijevaj ga ribljim temeljcem. Uz šarana može se peći i krumpir.

Komarča na roštilju — *Dorade grillée — Goldbrasse auf dem Rost*

Komarču ostruži, očisti, posuši, posoli, namaži uljem i stavi na roštilj (gradele).

Za vrijeme pečenja maži je uljem, u koje pomiješaj skosani zeleni peršin i češnjak.

Napomena. Za roštilj je najbolja vatra od drvenog ugljena.

Prženje riba

Ribe se mogu pržiti na dva načina, i to:

a) frigati i

b) pohati.

Friganje riba

Frigati ili naglo peći mogu se sve vrste morskih i slatkovodnih riba. Manje ribe ostave se cijele, a veće se izrežu u tanje komade ili na filee (odreske). Peku se u plitkoj tavi na ulju ili masti. Ovaj način priređivanja je poznat i

osobito dobar za plavu ribu. Frigana riba mora imati rumenu koricu i biti izgledna i ukusna. To će uspjeti ako se pripazi na to da riba bude suha kad dolazi u ulje, a ulje neka je vrelo. Uslijed vrućine naglo se sgrušavaju bjelančevine i stvara se korica, koja priječi izlaženje sokova. Veći komadi frigaju se polaganije da ne ostanu sirovi. Ovako pečena riba može se marinirati, a može se od nje napraviti i brodet.

Za friganje uzimaju se najviše male ribe kao srdjele, srdjelice-papaline, girice, lokarde, bukve, lignjice i druge, ili velike izrezane na tanje komade, kao tunina, palamida, pastrva, šaran, som i druge. Ne frigaj najedanput mnogo ribe jer će se ulje previše ohladiti.

Na 1 kg ribe uzima se $1^1/_2$ do 2 dl ulja i 50 g brašna.

Riba se očisti, opere, dobro ocijedi i prosuši. Prema veličini, ribe se ostave cijele ili se izrežu na komade. Priređene ribe, ili komadi riba, pobrašne se s jedne i druge strane i peku na vrućem ulju. Kad su ribe pečene, stave se na pliticu i preliju vrućim uljem od pečenja. Ulje se može i malo popapriti.

Priređivanje traje oko 40 minuta.

Frigane skuše —*Maquereaux frits — Gebackene Makrele*

Skuše očisti, operi, posuši, povaljaj u brašno i frigaj u vrućem ulju po prilici 10 do 15 minuta.

Dodatak: slanci, zelena salata.

Ukras: poprženi peršin, češnjak, kriške limuna, papar.

Pohanje riba

Pri pohanju treba paziti da su komadi ribe suhi prije nego se uvaljaju u brašno, jaje i mrvice. Ulja ili masti neka je toliko da riba pliva. Ulje mora biti vrelo. Vruće ulje djeluje tako da se vanjski sloj namirnice odmah pretvara u koricu, koja priječi izlaženje sokova, a ujedno i prodiranje ulja u unutrašnjost, koja mora ostati mekana i sočna. Pržiti treba polagano da se riba skroz ispeče. Ulje koje preostane od prženja procijedi se kroz vatu i može se upotrijebiti za ostala jela. Mast primi miris ribe, zato je najbolje potrošiti je samo za jela od riba.

Morske ribe se rjeđe prže. Za prženje (pohanje) izabira se riba veća i deblja. Najbolje su za takav način prigotavljanja kovač, oslić (veći), raža, lubin, list, od slatkovodnih som, šaran, pastrva i druge.

Na 1 kg ribe uzima se 3 dl ulja.

Riba se očisti, opere i izreže na komade. Komadi ribe (suhi) povaljaju se u brašno, umoče u stučeno jaje i povaljaju u mrvice, pa se zatim prže u vrućem ulju ili masti.

Pržene ribe se serviraju sa salatom, krumpirom i povrćem, nadalje s majonezom ili kriškama limuna.

Pohani som — *Silure panée — Welsch gebacken*

Soma ostruži, očisti, operi, posuši i nareži na komade, koje posoli, povaljaj u brašno, jaja i mrvice pa prži u vrućem ulju.

Prilozi: razne salate, majoneza, tatarski umak itd.

Gratiniranje riba

Kuhana ili pečena riba, cijela ili izrezana na komade, može se ponovo prepeći (gratinirati). U tu svrhu treba je najprije preliti umakom béchamel (vidi str. 162) i u pogodnoj posudi (staklenoj, vatrostalnoj) staviti u salamander ili pećnicu da dobije koricu. Ovako priređena riba je ukusna i lijepo izgleda. Služi kao predjelo, večera i bolesnička hrana.

U bèchamel može se pomiješati ribani sir.

Jelo se u vrućoj pećnici ili salamanderu gratinira polagano 30 do 35 minuta.

Priređivanje traje oko 1 sat.

Mariniranje riba

Za mariniranje uzimaju se sve one vrste riba koje se uzimaju i za friganje. Naročito su dobre za mariniranje skuše, velike gire, trlje, srdjele, palamide i tunina.

Riba se isfriga i pusti ohladiti.

Za to vrijeme luk se izreže na ploške i stavi na ulje koje je ostalo od friganja te se isprži svijetložuto. Zatim se doda malo vode, oprani lovor, ocat, nekoliko zrna papra, te se stavi hladiti. Kada se riba ohladi, stavi se u porculansku ili staklenu posudu i prelije ohlađenom tekućinom.

Tako priređena riba može stajati 2 do 3 dana, a po 8 dana za hladnijeg vremena.

RACI

Raci se živi stavljaju u ključalu vodu. Voda mora jako ključati da se skrati njihovo mučenje. Veće rakove treba prije kuhanja svezati i lonac se mora dobro poklopiti da raci ne iskoče iz vode.

Kuhano meso rakova može se jesti toplo i hladno. Osobito je prikladno za predjela s majonezom, koja se daju lijepo ukrasiti.

Raci se mogu kuhati, pirjati i frigati.

Kuhani škampi — *Scampis pochés — Gekochte Scampi*

Škampe dobro operi i stavljaj jedan po jedan u kipuću slanu vodu. Kuhaju se do 15 minuta dok potpuno ne pocrvene. Zatim ih izvadi i serviraj vruće. Kuhani škampi čiste se za stolom prstima ili posebnim kliještima. Meso se nalazi u oklopu repa i u škarama. U vodu u kojoj se kuhaju škampi može se staviti malo ulja, octa, češnjaka i zelenog peršina.

Kuhano meso od škampa može se prirediti na salatu tako da se začini uljem, octom i paprom.

Škampi na istarski način — *Scampis à l'istrienne — Scampi istrianisch*

Iz repova škampa izvadi se meso i odstrani crijeva. Meso povaljaj u brašno i frigaj u ulju, a zatim pirjaj u bijelom vinu i nadolij umakom od rajčica.

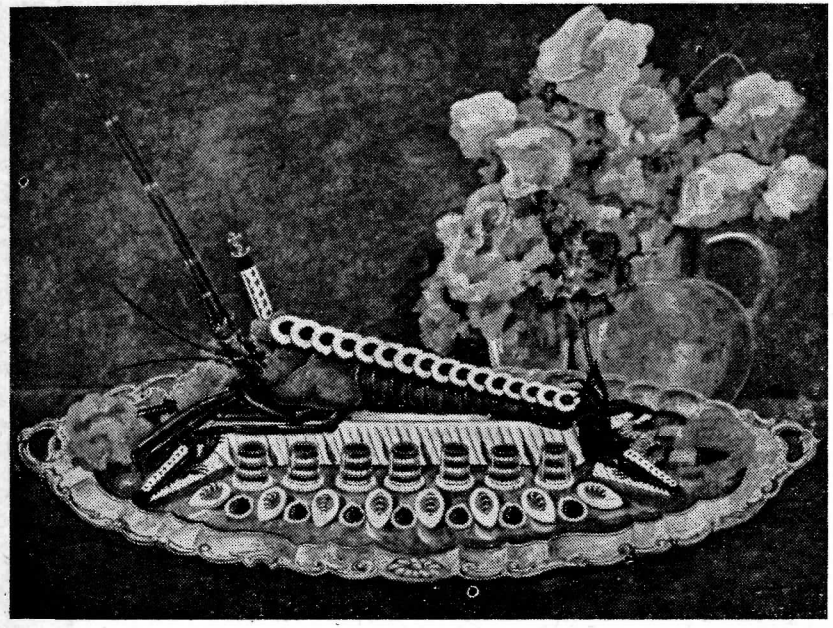
Škampi na talijanski način — *Scampis à l'italienne — Scampi auf italienische Art*

Iz repova škampa izvadi meso i odstrani crijeva. Meso s gornje strane malo razreži i posoli, povaljaj u brašno i frigaj u ulju.

Prilozi: tatarski umak, majoneza, limun itd.

Jastog lijepo ukrašen — *Homard en belle-vue — Hummer schön verziert*

Jastog skuhaj u slanoj vodi s kimom, izvadi ga iz obarka, izravnaj mu rep i optereti ga utegom. Kada se ohladi, odreži škarama ljuske sa stražnjeg dijela oklopa (vidi sliku str. 136) i izvadi meso, a namjesto mesa metni u oklop francusku salatu. Izvađeno meso izreži na ploške i poslaži na francusku salatu poput crepova na krovu.



Sl. 95. Jastog lijepo ukrašen

Na isti način otvori škare jastoga i napuni ih francuskom salatom.

Nakon toga poprskaj jastoga izmiješanim maslacem, na ploške mesa stavi narezanu gomoljaču pa sve premaži aspikom ili poprskaj kosanim aspikom.

Aspik se lakše prska ako mu se za vrijeme kosanja doda malo vode, octa ili limunova soka.

Jastog se priprema i ukrašava na samom pladnju. Rub pladnja treba lijepo ukrasiti dvostrukim peršinom, ploščicama limuna, ledom, ciklom, rotkvicama, kosanim aspikom i tome slično.

Prilozi: majoneza, francuska salata.

ŠKOLJKAŠI

Među školjkaše ubrajamo kamenicu (ostrigu), prstac ili morsku datulju i puževe.

Kamenice — *Huîtres — Austern*

Kamenice se mogu jesti sirove i kuhane. Otvaraju se posebnim otvaračem. Hladne se stave na pliticu s usitnjenim ledom i četvrtinama limuna.

Ako treba da se daju tople, postupaj ovako: istu količinu vode i mlijeka pomiješaj, posoli i popapri, dodaj malo maslaca pa sve skupa dobro prokuhaj. Tom vrućom tekućinom prelij očišćene kamenice.

Puževi — *Escargots — Schnecken*

Puževi su dobri samo onda kada su im kućice dobro zatvorene (što je redovno od jeseni do proljeća). U vodu se metnu kada vri i kuhaju se 5 minuta, a zatim se oprezno izvade iz kućice i odstrane im se crijeva i ostala nečistoća, glava, bijeli kamenčić i repić. Sluz koja je na njima očisti se pomoću soli, pa se onda još jednom dobro operu i nakon toga ponovo kuhaju u slanoj vodi zajedno s korjenastim povrćem, majčinom dušicom i kaduljom. Treba ih kuhati dok ne omekšaju, što traje 4 do 6 sati.

Kada se izvade iz obarka, preliju se uljem i octom dok su još topli.

Prilog: strugani hren.

MEKUŠCI

Među mekušce ubrajamo sipu, hobotnicu i lignje, koji se mogu prigotoviti na razne načine.

Sipa se može frigati u ulju izrezana na komade, može se kuhati i prigotoviti na salatu, ili se pirja i priređuje kao brodet ili rizoto.

Na isti način mogu se prigotoviti hobotnica i lignji, samo hobotnicu treba najprije dobro istući, osobito ako je starija pa ima tvrdo meso.

Rižoto od liganja ili sipa

1 kg liganja ili sipica, 700 g riže, 2½ dl ulja, sol, češnjak, zeleni peršin.

Lignje ili sipice očisti i izreži na tanke rezance. Češnjak sitno iskoši i stavi načas u vruće ulje. Zatim dodaj pripremljene lignje ili sipice i pirjaj oko 30 minuta. Kad su mekane, zalij vodom. Koliko će se vode doliti ovisi o kvaliteti riže. Ako je riža bolje kvalitete, treba više vode i obratno. Kad voda uzavri, ukuhaj rižu i pirjaj dok ne bude mekana (oko 25 do 30 minuta).

Priređivanje traje oko 1 sat i 10 minuta.

Napomena. Kod naprijed navedenih jela od riba, rakova, ljuskara i mekušaca nisu u uputama navedene količine za svaku vrstu jer se mnoge ribe prodaju u restauracijama čitave. Ukoliko se ribe daju u komadima (odrescima, fileima), treba računati na svaki obrok 200 do 250 g sirove ribe i 50 g ulja po obroku.

Kada se riba soli?

Riba se soli prema načinu prigotavljanja i njenoj veličini. Debeli komadi riba, npr. od trlje, tunja, soma, šarana itd., sole se **uvijek prije priređivanja,**

odnosno kuharskih postupaka, kako bi meso moglo upiti sol. Tanji ili manji komadi sole se **nakon priređivanja** (tj. kad su gotovi), npr. girice, srdjele, srdjelice-papaline i druge.

Sve vrste brodeta **odmah se posole** jer se brodet ne smije miješati, pa za vrijeme kuhanja sol treba da prodre svuda.

Pri pohanju riba se soli **prije paniranja.**

Frigana riba može se soliti **prije i poslije friganja.**

Ako su komadi ribe veliki ili deblji, **sole se prije,** a ako se peku male ribice, sole se **poslije friganja.** Srdjele, srdjelice-papaline i girice sole se **uvijek poslije friganja.**

Ribe pečene u pećnici **sole se prije pečenja,** a isto tako i ribe pečene na žaru (roštilju, gradelama).

KLAONIČKO MESO

Među klaoničko meso, od kojega se prigotavljaju razna jela, ubrajamo:

a) govedinu
b) teletinu
c) svinjetinu i
d) janjetinu (bravetinu, ovčetinu).

Meso se može:

a) kuhati
b) peći
c) pirjati i
d) pržiti (pohati).

KUHANJE MESA

Kuhana govedina — *Bœuf bouilli* — *Gekochtes Rindfleisch*

3 1/4 kg govedine s privagom, 120 g mrkve, 120 g zelenog peršina, 3 1/2 l vode, 60 g korijena od celera, 80 g luka i sol.

Meso (vrh kuka, jarminu, butinu) metni u vodu koja vri i kuhaj polagano 2 do 4 sata. Korjenasto povrće dodaje se odmah na početku kuhanja. Vidi: Goveđa juha, str. 175.

Prilozi: variva, umaci, krumpir, okruglice, korjenasto povrće, moždina itd.

PEČENJE MESA

Meso se može peći u pećnici, u tavi, na ploči, na roštilju ili na ražnju, a može se ispeći krvavo (engleski), poluengleski, potpuno ili glazirano.

Pečenje mesa u pećnici (na engleski način, tj. krvavo, fr. saignant)

Na ovaj se način peče roastbeef i goveđa pisana pečenica (file).

Prije pečenja meso treba oprati, posušiti krpom i natrljati soli i paprom. (Meso se može držati u pripremi u kakvoj posudi i treba ga dobro namazati

uljem.) Tada ga treba staviti u plitku tepsiju na jako ugrijanu mast i brzo popržiti s obiju strana, tako da se pore odmah zatvore. Tepsija se nakon toga metne u pećnicu, gdje se meso dalje peče, ali ne smije da se pirja. Meso treba češće polijevati mašću, a kasnije, da ne bi zagorjelo, doda se korjenasto povrće i malo slačice. Meso treba izvaditi iz pećnice dok je u unutrašnjosti malo krvavo, što se može ustanoviti i pipanjem, jer je krvavo mjesto mekano i osjeća se pod prstom kao guma.

Kod pisane pečenice pečenje traje 20 do 30 minuta, a kod roastbeefa 35 do 60 minuta.

Napomena. Na ovaj se način može prirediti npr. filet de boeuf à la bouquetière [file d bef a la buketjer]) garnitura od mladog povrća: mrkvica, repica, mahune, zeleni grašak, cvjetača i krumpir, sve pirjano na maslacu), pisana pečenica na engleski način itd.

Pisana pečenica na engleski način — *Filet de bœuf à l'anglaise* — *Rindslendenbraten auf englische Art*

2 kg goveđe pisane pečenice, sol, papar, 30 g maslaca, 100 g masti.

S goveđe pisane pečenice skini kožicu pa meso posuši i natrljaj soli i paprom. U tepsiji jako ugrij malo masti i na njoj brzo poprži pisanu pečenicu, a zatim je metni u pećnicu da se peče 20 do 30 minuta. Meso treba polijevati mašću, a zatim dodati malo korjenastog povrća izrezanog na listiće i slačice da pečenje ne zagori.

Pečenje mesa u tavi

U tavi se može ispeći beefsteak, chateaubriand, tournedos i filet mignon. Peći se može na masti, na maslacu ili na ulju.

Francuski izraz za pečenje u tavi jest poêler.

Beefsteak [biftek]

pisana pečenica, 150 g masti ili ulja, sol i papar.

S goveđe pisane pečenice skini kožicu i od srednjeg dijela mesa nareži bifteke (vidi str. 98) u težini od 180 g po komadu. Svaki komad malo zaokruži, sasvim malo istuci hrptom noža, popapri i peci u tavi na malo masti ili ulja 5 do 6 minuta (poluengleski). Posoli kada su gotovi.

Na biftek se može metnuti jaje pečeno na oko.

Prilozi: razna variva, povrće, krumpir na razne načine, riža itd

Napomena: Ostali dio pisane pečenice upotrijebi se za turnedose i filets mignons. Bifteci se mogu izrezati i od glave pisane pečenice, kao i od oraha i hrpta.

Chateaubriand[1]

Pisana pečenica, 150 g masti ili ulja, sol i papar.

S pisane pečenice skini kožicu. Od srednjeg dijela mesa nareži chateaubriande u težini od 400 g po komadu (vidi str. 98), istuci ih malo hrptom noža,

[1] Chateaubriand, francuski književnik i državnik (1768—1848)

popapri, posoli i peci u tavi 16—20 minuta (poluengleski). Preokreni ih samo jedanput.

Prilozi: razno povrće, krumpir na razne načine, riža itd.

Napomena. Ostali dio pisane pečenice upotrijebi za tournedose i filets mignons.

Tournedos

Tournedose nareži od glave goveđe pisane pečenice u težini od 90 g po komadu. Za jedan obrok daju se dva komada. Tournedosi se najčešće peku na maslacu (sotiraju, fr. sauter) ili se peku na roštilju. Ime dobivaju po garnituri npr. tournedos à la Clamart, tournedos Henri IV, tournedos Rossini itd.

Tournedos à la Clamart[1]

Tournedose ispeci na maslacu i obloži artičokama punjenim zelenim graškom pirjanim na maslacu.

Umak: sok od mesa nadoliven vinom i svijetlim temeljcem.

Tournedos Rossini[2]

Tournedose ispeci na maslacu i položi na prženice (crôutons) namočene u reducirani sok od telećeg pečenja. Na svaki tournedos stavi malo guščje jetre pečene na maslacu i na guščju jetru komadić gljive (jelengljive). Tournedose prelij umakom madère.

Naravni odrezak — *Escalope de veau au naturel — Naturschnitzel*

2 kg teleće ruže, sol, 50 g maslaca, 200 g masti.

Meso rasijeci na odreske i svaki odrezak zareži sa strane na nekoliko mjesta, zatim istuci, jednom stranom povaljaj u brašno i peci s obiju strana u tavi na malo masti. Najprije ispeci pobrašnjenu stranu. Posoli kada je meso pečeno.

Ako nema dosta soka, mast se može obrati, a sok pojačati reduciranim mesnim sokom i nadoliti svijetlim temeljcem.

Prilozi: pirjana riža, riža i grašak, varivo od graška, pire od krumpira, salata.

Glaziranje mesa

Na ovaj se način može ispeći bijelo i nježno meso, npr. teleće, svinjsko, od kunića itd.

Meso treba najprije oprati, posušiti, dobro začiniti pa ga položiti na usitnjene kosti na jako ugrijanu mast i brzo sa svih strana popržiti da iz njega ne iscuri sok. Dalje se peče u pećnici, a kasnije se doda krupno narezano korjenasto povrće (luk, mrkva, celer itd.). Kada povrće lijepo porumeni, odlije se malo masti, a nadolije se sasvim malo bijelog vina, tamnog temeljca

[1] Clamart, selo kraj Pariza poznato zbog gajenja voća i povrća
[2] Rossini, znameniti talijanski kompozitor (1792—1869)

ili čiste mesne juhe. U tome soku, kojega u tepsiji ne smije biti više od par milimetara, meso se peče i često zalijeva tako da sok prekrije pečenje kao glazura. Dobro glazirano meso ukusno izgleda, a u unutrašnjosti je sočno. Kada je gotovo, treba ga izvaditi i staviti na toplo mjesto, a sok za pečenje pripremi se posebno tako da se u sok u tepsiji doda juhe od kostiju ili čiste mesne juhe i dobro se prokuha pa zatim protisne kroz fino sito.

Tim se sokom meso ne smije preliti, već se sok posebno servira ili nalije sa strane pečenja.

Na taj se način najčešće peku teleća prsa.

Glazirana teleća prsa — *Poitrine de veau glacée — Glacierte Kalbsbrust*

3 kg telećih prsiju, 150 g masti, 50 g maslaca, 150 g gljiva, 150 g mrkvice, 50 g celera, 15 g luka, 10 g češnjaka i sol.

Teleća prsa nasijeci i izvadi rebra. Meso operi, posuši i napravi džep za nadjev. Zatim prsa posoli, napuni finim zelenjem i peci u pećnici kako je već opisano.

Pečenje mesa na roštilju

Na roštilju se mogu peći izvjesni dijelovi mesa svih vrsta stoke za klanje, kao odresci pisane pečenice, razni kotleti, hrbat, kobasice, bubrezi, pisana pečenica, chateaubriand, mixed grill, ćevapčići, ražnjići itd.

Meso se peče ili na otvorenoj žeravici od drvenog ugljena ili na električnom ili plinskom roštilju.

Svinjski kotleti na roštilju — *Côtelettes de porc grillées — Schweinskoteletten auf dem Rost*

2½ kg svinjetine (20 kotleta), 150 g ulja i sol.

Kotlete zareži na rubu na nekoliko mjesta, zatim ih istuci, posoli, namaži uljem i peci na roštilju s obiju strana. Ako nema roštilja, mogu se ispeći u tavi na otvorenoj vatri ili na ploči od štednjaka.

Prilozi: salata od krumpira, salata od zelja, krumpir na razne načine, umak Robert, papreni umak, pikantni umak, mladi luk itd.

Ćevapčići

1½ kg govedine bez kostiju, 100 g masti, ½ kg luka, 10 g papra, sok od češnjaka i sol.

Meso samelji, posoli i popapri, dodaj sok od češnjaka i mast (ako je govedina masna, ne treba dodavati mast), to dobro izmiješaj i time napuni stroj s tuljcem te pravi ćevapčiće. Mogu se praviti rukom, a prave se još od svinjetine, bravetine i od miješanog mesa.

Prilog: mladi luk ili luk narezan na kockice, sol i papar.

Filet mignon

Od vrha pisane pečenice nareži male odreske po 75 g težine. Za jedan obrok daju se tri komada.

Za filets mignons [file minjon] može se dobro iskoristiti ostatak pisane pečenice pošto se od nje narežu tournedosi i bifteci. Filet mignonu može se dati i oblik trokuta. Filets mignons treba najprije posoliti i popapriti, a zatim umočiti u rastopljeni maslac i malo omrviti (panirati) pa lagano peći na roštilju.

Prilozi: sve vrsti garnitura od povrća, umak béarnaise, Choron itd. Umaci se daju posebno.

Pečenje mesa na ražnju

Pečenje na ražnju je najstariji način prigotavljanja mesa. Osobito je raširen kod slavenskih naroda. Na ražnju se najčešće peku janje, odojak i patka, kao i naši narodni specijaliteti: ražnjići i šestinske pečenice.

Ima velikih i malih ražnjeva. Veliki su za cijele janjce i odojke, a mali za pojedine komade mesa. Mali komadi mesa nabodeni na ražanj mogu se peći i na roštilju.

Za pečenje na ražnju treba upotrijebiti posebno drvo, a ražanj treba neprestano okretati. Postoje i automatski ražnjevi na elektriku i plin.

Odojak na ražnju — *Cochon de lait sur le broche — Spanferkel am Spiess*

Dobro očišćen odojak natare se iznutra solju i natakne na ražanj. Ražanj se okreće uz vatru ili u električnoj, odnosno plinskoj pečenjari. Za vrijeme pečenja odojka treba mazati slaninom i pivom. Kožica mora postati hrustava i zlatnožuta.

Prilog: mladi luk.

Šestinska pečenica

Netučeni svinjski kotleti nabodu se na mali drveni ražanj i stave kraj vatre od drvenog ugljena. Peku se s obiju strana i sole nakon pečenja. Od 1 kg karea dobiju se 4 obroka po 250 g. Na jedan ražanj nataknu se 3 pečenice.

Prilog: mladi luk ili luk narezan na kockice, papar, sol.

Ražnjići

Ražnjići se prave najčešće od svinjskog buta ili vratine. Od 1 kg čistog mesa dobije se 7—10 obroka. Na jedan ražanj nataknu se 3—5 komada mesa (1 ražanj = 12 dkg).

Za ražnjiće treba prirediti male ražnjeve od tvrdog drva dugačke 15 cm. Oni moraju biti s jedne strane šiljasti, a s druge tupi, debljine $^1/_2$ cm. Mogu se nabaviti i gotovi u trgovini. Prije upotrebe treba ih staviti u hladnu vodu.

Postupak. Meso operi i izreži na komadiće 3—4 cm dugačke. Komadiće posoli i 3—5 natakni u razmaku od 1 cm na pripremljene ražnjeve. Ražnjiće peci na roštilju. Ako nema roštilja, mogu se peći i na štednjaku. U tom slučaju raspali dobro drveni ugalj i pospi ga finom soli da se ne osjeća miris ugljena. Pri soljenju budi oprezan! Sa štednjaka skini kolute, a ražnjeve položi preko otvora. Čim jedna strana mesa porumeni okreni ražanj i ispeci drugu stranu. Okrenuti se mogu više puta, ali treba paziti da se meso ne prepeče, inače će biti suho.

Prilog: luk narezan na kockice, sol i papar.

PRŽENJE MESA (POHANJE)

Meso određeno za prženje (pohanje) treba istući, posoliti, povaljati u brašno, jaja i mrvice (panirati) i pržiti u jako vrućoj masti[1]. Meso mora u masti plivati. Najbolje je pohati u posudi s okomitim stranama.

Bečki odrezak — *Escalope à la viennoise — Wiener Schnitzel*

$1^1/_2$ kg teleće ruže, 100 g brašna, 150 g mrvica, 2 jaja, 500 g masti i sol.

Od teleće ruže ili oraha nareži potreban broj odrezaka, istuci ih, na rubu na nekoliko mjesta zareži, zatim posoli, povaljaj u brašno, jaja i mrvice i pohaj u mnogo masti.

Prilozi: pire od krumpira, pirjana riža, salata itd.

Napomena. Na isti način mogu se pohati kunići, svinjski kotleti, teleći kotleti i janjetina.

PIRJANJE MESA

Pirjati se mogu veći komadi mesa (dijelovi goveđeg buta, cijeli janjeći but, lopatica itd.), kao i meso narezano na komade, odreske, listiće itd. Ukusnu pirjanu pečenicu daje masno meso. U mršavo meso treba utisnuti suhu slaninu (vidi str. 91).

Meso se može ispirjati svijetlosmeđe i tamno (tamni ragui).

Pirja se ovako: meso se najprije opere, posoli i nareže, pa se metne na vruću mast da se sa svih strana malo poprži.

U međuvremenu se priredi odgovarajuća šerpenja i u nju se metne slanina narezana na kockice i korjenasto povrće narezano na kockice. Na to se položi poprženo meso, doda malo masti i poškropi vinom, i to govedina i ovčetina (uopće sva crna mesa) crnim vinom, a teletina i janjetina (bijela mesa) bijelim vinom, pa se pusti na umjerenoj vatri pirjati nadolijevajući meso temeljnom juhom. Tekućinu treba pustiti da gotovo sasvim pokuha, ali talog ne smije zagorjeti. To treba ponoviti više puta, tj. dok meso ne postane dosta mekano. Zatim se doda koncentrat od rajčica (ili svježe rajčice) i ponovo se nadolije temeljcem. Kada meso postane mekano, izvadi se iz umaka, umak se protisne i još malo prokuha, pa se u njega ponovo stavi meso i pirja se dok meso nije gotovo. Ako je potrebno, umak se može zgusnuti i još začiniti.

Pirjati se mora u pokrivenoj šerpenji!

Ako želimo meso ispirjati svijetlosmeđe, treba umjesto masti uzeti maslac, meso dolijevati svijetlim temeljcem, a kada je meso skoro gotovo, skinuti poklopac da meso dobije svijetlosmeđu boju.

Pirjanjem možemo dogotoviti takozvana mala pirjana jela (plućica, fileke, jetru itd.) i rague.

Ragui mogu biti svijetli i tamni. Svijetli ragu naziva se ujušak (blanquette, fricassé), a tamni gulaš.

[1] Mast je srednje vruća ako počne cvrčati kada u nju metnemo luk; mast je vruća ako cvrči kada u nju metnemo komadić krumpira; mast je jako vruća ako se malo dimi.

Mast od pohanja može se ponovo upotrijebiti ako je ocijedimo i iz nje odstranimo talog od mrvica.

Za ujušak je pogodno teleće i janjeće meso. Meso za ujušak reže se na komadiće teške otprilike 40 g i pirja se na masti s lukom i korjenastim povrćem.

Bubrezi nakiselo — *Rognons sautés — Saure Nieren*

2½ kg bubrega, 250 g masti, 250 g luka, sol, papar i ocat.

Bubrege operi i nareži na listiće. Zatim poprži na masti luk narezan na listiće i na tome peci bubrege po prilici 10 minuta. Češće ih okreni. Tada nalij mesni temeljac pa pirjaj bubrege dok ne budu gotovi. Neposredno prije nošenja na stol posoli ih, popari i zakiseli octom ili vinom.

Goveđi gulaš — *Goulash de boeuf — Rindsgulyas*

2 kg govedine (bočnjak bez kostiju), 250 g masti, 1 kg luka, 2 kavske žlice slatke paprike, 20 g brašna, 20 g masti, malo ljute paprike, sol, ocat, češnjak, kumin, mažurana.

Na vrućoj masti poprži luk narezan na kolutiće, dodaj slatku papriku, ocat i meso narezano na velike kocke, to posoli i nadolij temeljcem. Meso pirjaj dolijevajući ga temeljcem dok ne postane mekano. Kada se sok razbistri, malo ga pobrašni, a kada brašno porumeni, nadolij ponovo temeljcem, dodaj ostale začine[1] i pirjaj dok ne bude gotovo.

Na 20 g masti poprži malo ljute paprike i to ulij u gulaš, pa će dobiti lijepu crvenu boju.

Prilog: žličnjaci, valjušci, krumpir i sl.

Teleći ujušak — *Fricassée de veau — Eingemachtes Kalbsfleisch*

2½ kg teletine (plećka ili prsa), 130 g maslaca, 500 g cvjetače, 500 g zelenog graška, 1 dl vrhnja.

Zapržak: 120 g brašna, 120 g maslaca i svijetli temeljac.

Meso operi, skini s njega kožicu, izreži ga na komadiće, posoli i poprži na maslacu. Kada porumeni, nalij ga svijetlim temeljcem pa pirjaj dok ne omekša.

Napravi zapržak od brašna i maslaca, nalij ga hladnim temeljcem, dodaj meso, kuhani zeleni grašak i kuhanu cvjetaču, pa sve dobro prokuhaj. Na kraju dodaj vrhnje i još malo prokuhaj.

Posebno prigotovi žličnjake i umiješaj ih u ujušak (vidi str. 179). Kao dodatak može se upotrijebiti i drugo povrće.

Napomena. U internacionalnoj kuhinji ujušak dobiva ime po dodatku, npr. Fricassée de veau chou-fleur [frikase d vo šufler], Fricassée de veau aux carottes [frikase d vo o karot] itd.

Janjeći ragu — *Ragoût d'agneau — Lammsragoût*

2½ kg janjetine (plećka ili prsa), 160 g masti, 50 g luka, 90 g brašna, 60 g koncentrata od rajčica i 10 g zelenog peršina.

[1] U umaku se može kuhati u maloj vrećici malo češnjaka, mažurane i kumina. Kada je gulaš gotov, vrećica se izvadi. Ti se začini mogu i sitno iskosati pa staviti odmah u gulaš.

Iz plećke izvadi kosti i s mesa skini kožicu, pa meso posoli i peci na masti u pećnici. Na masti od pečenke poprži sitno kosan luk i peršin, sok pobrašni, pa kada brašno porumeni, nalij temeljcem. Kad umak prokuha, protisni ga i dodaj koncentrat od rajčica. Meso izreži na kocke i pirjaj u tome umaku dok ne bude gotovo. Prije usluživanja ragu pospi kosanim peršinom.

Braveći but kao divljač — *Gigot de mouton en chevreuil — Schöpsenschlegel auf Wildbretart*

2 kg bravećeg buta bez kostiju, 150 g suhe slanine, 150 g masti, 90 g luka, 120 g mrkve, 120 g korijena od peršina, 60 g brašna, 60 g korijena od celera, ⅛ l crvenog vina, 3 dl kiselog vrhnja, limunov sok, sol, temeljac od divljači, papar i lovorov list.

S bravećeg buta skini kožicu i loj. U meso utisni suhu slaninu, pa ga posoli i popari. Korjenasto povrće i luk izreži na listiće i poprži na masti. Na tome popeci meso sa svih strana. To radi na štednjaku, a zatim peci meso dalje u pećnici dolijevajući temeljcem od divljači dok ne postane polumekano.

Nakon toga meso izvadi, sok pobrašni, pa kada brašno porumeni, dolij temeljcem od divljači, crveno vino i kiselo vrhnje i još zakiseli limunovim sokom. U to metni meso i pirjaj ga dalje u pećnici dok ne bude mekano. Prije usluživanja umak protisni.

PERAD

Od domaće peradi u ugostiteljskoj se kuhinji najviše upotrebljavaju kokoši, pilići, guske, patke i purani.

Posebno se cijeni sitnina peradi, koja se može prigotoviti na razne načine. Osobita je poslastica jetra od peradi. Jetra od kokoši i patke može se prigotoviti kao teleća jetra i dati kao prilog uz jela od peradi, jaja i sl. Jetra od guske može se pirjati na luku pa zgnječiti i pomiješati s maslacem te upotrijebiti kao namaz za kruh za predjela. Guščja jetra može se i ispržiti u guščjoj masti pa hladna upotrijebiti za sendviče.

Perad se može prigotoviti na iste načine kao i meso stoke za klanje.

Kokoš u juhi s rezancima — *Poularde aux nouilles — Nudel-Huhn*

1 kokoš (4 do 5 obroka), 150 g korjenastog povrća, 150 g brašna, sol i rezanci od 1 jajeta.

Iz očišćene kokoši izvadi iznutricu, pa kokoš operi i raspolovi. Meso, želudac, jetru i korjenasto povrće izrezano na rezance metni u hladnu vodu, posoli i kuhaj 1½ do 2 sata prema tome koliko je kokoš stara. Kad je kokoš kuhana, izvadi je, a u juhu ukuhaj rezance. Korjenasto povrće se može izvaditi, ali se ne mora, jer ga mnogi gosti vole.

Obroke mesa metni na tanjure i prelij juhom. Može se servirati i u jušniku.

Pečeno pile — *Poulet rôti — Huhn gebraten*

4 pileta (2½ kg), 120 g masti, sol, 50 g maslaca, svijetli temeljac.

Piliće očisti, operi, posoli, uredi i metni u pećnicu da se ¼ do ½ sata peku na masti prsima okrenutim prema dolje, a zatim ih okreni i dalje peci

još pola sata polijevajući ih često njihovim sokom i svijetlim temeljcem dok nisu gotovi. Tada mast oberi, a na piliće stavi komadić maslaca da dobiju sjaj. Sok prokuhaj s malo temeljca. Piliće zatim rasijeci na obroke, uredi i ukrasi poprženim dvostrukim peršinom.

Prilozi: salata, kompot, riža, zeleni grašak.

Napomena. Na isti način peče se i ostala perad, samo za nju treba više vremena.

Pohani pilići — *Poulets panés — Backhühner*

5 pilića, 150 g brašna, 3—4 jajeta, 300 g mrvica, 500 g masti i sol.

Očisti mlade piliće, izvadi im utrobu, operi ih, rasijeci na odgovarajuće dijelove (vidi str. 121), posoli, povaljaj u brašno, jaja i mrvice pa polagano prži (pohaj) u vrućoj masti.

Prilozi: salata

Ukras: poprženi zeleni peršin.

Napomena. Na isti način mogu se pohati kunići.

Pileći paprikaš — *Poulet à la hongroise — Paprikahühner*

3 veća pileta, 150 g slanine, 300 g luka, 20 g brašna, 1 kavska žlica slatke paprike, 1 jedaća žlica octa, svijetli temeljac od peradi, 3 dl vrhnja i sol.

Slaninu izreži na kockice i poprži. Na njoj poprži sitno kosan luk da požuti i dodaj papriku i očišćene piliće rasječene na četiri dijela. To poocti, posoli, dodaj malo temeljca i pirjaj dok meso ne omekša, a onda ga izvadi. Kada sok pokuha, pobrašni ga, a kada brašno porumeni, nadolij temeljcem pa sve dobro prokuhaj. Tada metni u umak piletinu, dolij vrhnja i pirjaj meso u umaku još nekoliko minuta.

Prilog: žličnjaci, rezanci, krumpir.

DIVLJAČ

Od divljači za ugostiteljsku kuhinju važni su fazan, prepelica, jarebica, šljuka, srna i zec.

Divljač se može peći i pirjati.

Pečene jarebice — *Perdreaux rôtis — Rebhühner gebraten*

10 jarebica, 80 g masti, 350—400 g suhe slanine, 1/4 l vrhnja, sol, papar i temeljac od divljači.

Pripremi jarebice, izvadi im utrobu a zatim ih operi, posoli, popapri i umotaj u slaninu pa veži uzicom. Peci ih u pećnici na masti 1/2 do 3/4 sata često ih polijevajući vrućim tamnim temeljcem i njihovim vlastitim sokom. Kada su pečene, mogu se preliti vrhnjem i držati još nekoliko časaka u pećnici.

Prilozi: brusnice, crveni kupus, riža.

Zečje pečenje — *Lièvre rôti — Hasenbraten*

2 do 3 zečja hrpta, 4 do 6 stražnjih nogu, 230 g suhe slanine, 150 g masti, sol, papar, temeljac od divljači, 1/2 l vrhnja i 2—3 limuna.

Nekoliko sati prije nego prigotavljaš zečje meso nakapaj ga limunovim sokom. Tada u meso utisni slaninu, posoli ga, popapri i peci na masti u pećnici često zalijevajući temeljcem od divljači. Kad je meso pečeno, oberi mast, a pečenje ostavi u pećnici još 1/4 sata.

Prilozi: krumpir na razne načine, brusnice, okruglice.

PRILOZI

Pod prilogom razumijevamo različite dodatke koji se daju uz mesna jela i ribe. Prilozi se mogu sastojati samo od jedne živežne namirnice ili od više njih. Prema tome oni mogu biti jednostavni i sastavljeni.

Sve priloge možemo nadalje podijeliti u dvije skupine, i to na:

a) priloge koji se serviraju uz kuhana i pirjana mesa i

b) priloge koji se serviraju uz pečena i pržena mesa.

Prilozi moraju odgovarati načinu na koji je prigotovljeno meso.

Uz kuhano i pirjano meso serviraju se najviše tjestenine, krumpir, riža i jela od krupice, brašna, kruha i krumpirova tijesta.

Uz pečeno i prženo meso serviraju se kuhano i pirjano povrće, salate i kompoti.

Pirjano povrće može se servirati i uz kuhano meso, a samo iznimno uz pirjano meso.

Danas se više ne uslužuju veći komadi mesa na istoj plitici s prilozima, već se prilozi daju u posebnoj posudi.

Neki prilozi mogu se složiti u malim količinama na pladnju uz meso, a u većoj količini serviraju se u posebnoj zdjelici.

Salate i kompoti serviraju se uvijek na posebnom tanjuru, odnosno u posebnoj zdjelici.

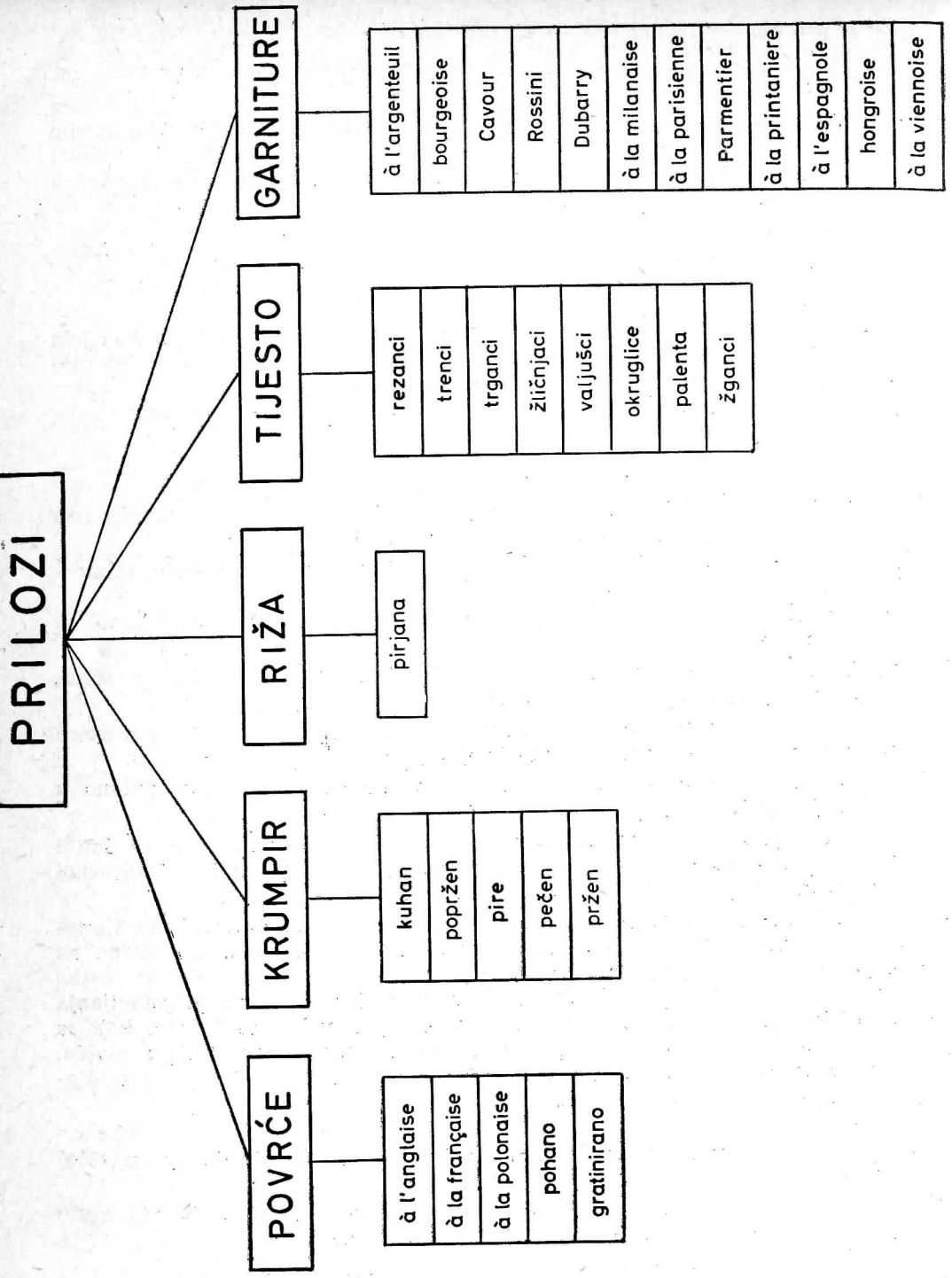
Svako jelo traži drugi dodatak ili prilog. Uz mesno jelo može se dati i više priloga. Neka jela imaju stalne i nerazdvojne priloge, koji u francuskoj kuhinji imaju i svoje specijalne nazive (vidi Garniture, str. 172).

Prilozi se mogu prigotoviti od povrća, krumpira, riže, tvorničkih tjestenina, domaćeg tijesta, salata, variva itd. Način prigotavljanja sirovina za te priloge je različit. One se mogu kuhati, pirjati, peći i pržiti. Gotovo svako jelo traži i drugačiji postupak sa sirovinama, jer o načinu prigotavljanja ovisi okus jela. Osim samog kuharskog postupka važan je i začin koji se mora upotrijebiti za kuharski prilog. Neki se prilozi prigotavljaju mašću, drugi maslacem, a treći uljem. Ima i sirovih priloga, za koje se upotrebljava ulje, ocat, limun, slačica i sl.

Neki prilozi (kuhana tjestenina, jela od krumpira, variva, kao i neke salate) mogu se servirati i kao samostalna jela. U tom slučaju daju se u većoj količini.

Među priloge ubrajaju se i umaci koje smo u ovoj knjizi obradili među temeljnim elementima ugostiteljske kuhinje (vidi str. 158).

Variva vidi na str. 223.



POVRĆE

Kuhano povrće s hladnim maslacem (à l'anglaise)

Povrće se očisti, a ono koje treba još i opere, pa se stavi u kipuću slanu vodu. Kuha se nepokriveno dok ne postane mekano, zatim se ocijedi, metne na pliticu ili u tanjure, ako je potrebno, još se posoli, i neposredno prije usluživanja na nj se stavi komadić hladnog maslaca, ili se maslac daje posebno.

Napomena. Na taj se način mogu prigotoviti mahune, špinat, cvjetača, šparga, crni korijen, prokulice i mrkvica.

Mahune s hladnim maslacem — *Haricots verts à l'anglaise — Grüne Fisolen auf englische Art*

2 kg mahuna, 200 g maslaca i sol.

Prigotovi kako je gore opisano.

Kuhano povrće pirjano na maslacu (à la française)

Povrće se očisti, koje treba još se i opere, zatim se nareže, skuha u slanoj vodi i ocijedi. U tavi se ugrije maslac i na njemu poprži sitno kosan peršin, doda se povrće, posoli se i pirja po prilici 5—10 minuta. Za vrijeme pirjanja tavu treba tresti.

Napomena. Na taj se način mogu prigotoviti mahune, špinat, zeleni grašak, prokulice, mrkvica, poriluk, tikvice, korabica, kelj, loćika i miješano povrće.

Miješano povrće treba kuhati svako zasebno.

Mahune i špinat mogu se popapriti.

Zeleni grašak na maslacu — *Petits pois à la française — Grüne Erbsen auf französische Art*

2 kg oljuštenog zelenog graška, 200 g maslaca, sol, zeleni peršin i malo šećera.

Prigotovi kako je gore opisano.

Kuhano povrće s uljem (à la dalmatienne [a la dalmasjen])

Povrće se očisti, opere, izreže i kuha u slanoj vodi dok ne omekša, zatim se ocijedi, prelije uljem i pospe kosanim češnjakom.

Na ovaj se način najviše prigotavljaju blitva, zelje, mahune, šparga, špinat i cvjetača.

Povrće pirjano na ulju (à la dalmatienne)

Povrće se očisti, opere i pirja na ulju, na kojem se prije toga poprži kosani češnjak.

Napomena. Na ovaj se način mogu prigotoviti špinat, blitva, kelj, mrkvica, artičoke, plavi patlidžani i rajčice.

Blitva na ulju — *Blettes à la dalmatienne — Mangoldstiele auf dalmatinische Art*

$1\frac{3}{4}$ kg blitve, 2 češnjaka, $\frac{1}{4}$ l ulja i sol.

Prigotovi kako je naprijed opisano.

Kuhano povrće s holandskim umakom à la hollandaise [a la olandez]

Povrće se očisti, opere i skuha u slanoj vodi. Zatim se ocijedi, metne na pliticu i prelije holandskim umakom.

Na ovaj se način prigotavljaju šparge, cvjetača, celer, čistac, blitva i mahune.

Napomena. Sve se to povrće može preliti i pjenastim umakom (à la mousseline [a la muselin]).

Šparge s holandskim umakom — *Asperges à la sauce hollandaise — Spargel mit hollandischen Soss*

2 kg šparga i holandski umak (vidi str. 164).

Šparge operi i skuhaj u slanoj vodi (po mogućnosti u specijalnoj kadici za kuhanje šparga), zatim ih ocijedi, složi na pliticu i prelij holandskim umakom.

Kuhano povrće s maslacem i mrvicama (à la polonaise [a la polonez])

Povrće se očisti, opere, pripremi i skuha u slanoj vodi, zatim ocijedi, složi na pliticu i pospe mrvicama poprženim na maslacu.

Napomena. Na ovaj se način mogu prigotoviti šparge, crni korijen, špinat, mahune, blitva, komorač, kelj, loćika, cvjetača, jurgete i prokulice.

Cvjetača na poljski način — *Choux-fleurs à la polonaise — Blumenkohl mit Butter und Bröseln*

$2\frac{1}{2}$ kg cvjetače, sol, 150 g maslaca i 50 g mrvica.

Cvjetači odreži zelene listove i stapku, ostavi je 1 sat u hladnoj vodi, a zatim je kuhaj u slanoj vodi 20 do 30 minuta, ocijedi, složi na pliticu i pospi mrvicama poprženim na maslacu.

Pohano povrće — *Légumes frites — Gebackene Gemüse*

Povrće se očisti, opere, skuha u slanoj vodi, ocijedi, izreže na komade (kocke ili po dužini), umoči u tekuće tijesto (od piva ili vina) i prži u masti.

Napomena. Može se umočiti i u umak Villeroy [vilroa].

Na ovaj se način mogu pohati celer, crni korijen, modri patlidžani i buče.

Pohani plavi patlidžani — *Aubergines frites — Gebackene Melanzanen*

1 kg plavih patlidžana, 250 g ulja i tekuće tijesto (vidi str. 238).

Patlidžane očisti, operi, izreži po dužini, skuhaj u slanoj vodi, ocijedi, umoči u tekuće tijesto ili paniraj pa prži u ulju.

Napomena. Patlidžani se mogu izrezati na male kolutiće, prokuhati u slanoj vodi, pobrašniti i frigati u ulju.

Gratinirano povrće — *Légume au gratin — Überkrustete Gemüse*

Povrće se očisti, opere, pripremi, tj. napuni nadjevom, pospe parmezanom i mrvicama, poškropi rastopljenim maslacem i peče u salamanderu 8 do 10 minuta tako da dobije koricu.

Napomena. U nedostatku salamandera može se gratinirati u pećnici.

Mjesto rastopljenog maslaca može se upotrijebiti i ulje (dalmatinski način).

Na ovaj se način mogu prigotoviti artičoke, rajčice, plavi patlidžani i cvjetača.

Gratinirani punjeni plavi patlidžani — *Aubergines au gratin — Überkrustete gefüllte Eierfrüchte*

1 kg plavih patlidžana, 100 g mrkve, 100 g pečurki, 20 g luka, 30 g mrvica, sol, papar, 100 g maslaca i 50 g parmezána.

Plave patlidžane oguli, raspolovi, s unutrašnje strane na nekoliko mjesta zareži pa poprži na maslacu. Nakon toga izvadi unutrašnji dio, sitno ga skoši i pomiješaj sa sitno kosanom mrkvom, pečurkama i lukom, koje prije toga poprži na maslacu zajedno s malo prosijanih mrvica. Smjesu posoli i popapri pa njome napuni izdubljene patlidžane, koje zatim pospi mrvicama i parmezanom, poškropi rastopljenim maslacem i stavi u salamander (ili pećnicu) da dobiju koricu.

KRUMPIR

Krumpir se može prigotoviti na mnogo načina i veoma je omiljen kao prilog uz druga jela. On se može kuhati, pirjati, peći i pržiti.

Jela od krumpira zauzela su u evropskoj kuhinji i u kvantitativnom pogledu važno mjesto. Prosječno po osobi dnevno se pojede $\frac{1}{4}$ do $\frac{1}{2}$ kg krumpira, a negdje i preko 1 kg.

Sirov krumpir oguljen ili prerezan brzo potamni na zraku. Takav krumpir ne samo da nije lijep nego on gubi i na okusu. Zato se oguljeni krumpiri stavljaju u hladnu vodu, čime se sprečava djelovanje kisika na njegovu površinu.

Kuhani krumpir možemo bez brige guliti, rezati i ostaviti na zraku.

Krumpir je kao jelo važan i u bolesničkoj kuhinji.

Kuhanje krumpira

Krumpir se može kuhati oguljen ili u ljusci, cijel ili razrezan na komade. Ako se kuha u ljusci, kuha se u običnoj vodi, ako se kuha izrezan, kuha se u slanoj vodi. Izrezan krumpir treba kuhati u malo vode ili u posebnom loncu s rupičastim uloškom, tako da se kuha u pari.

Slanci — *Pommes vapeur — Salzkartoffeln*

2½ kg krumpira, sol i kumin.

Krumpir oguli, razreži na četvoro, operi i skuhaj u malo slane vode ili u pari. U vodu se može metnuti i malo kumina.

Napomena. Pazi da se krumpir ne raskuha i da ne postane voden.

Krumpir s peršinom — *Pommes de terre persillées — Petersilienkartoffeln*

2½ kg krumpira, sol, 100 g maslaca i 20 g zelenog peršina.

Krumpir oguli, razreži na četvoro, operi i skuhaj u pari, a zatim ocijedi i prelij vrućim maslacem na kojemu prije toga poprži kosani peršin.

Napomena. Može se upotrijebiti i mladi krumpir, samo treba uzeti male gomolje koji se ne gule, već stružu. Kuhaju se cijeli.

Pire od krumpira — *Purée de pommes de terre — Kartoffelbrei*

3 kg krumpira, sol, 100 g maslaca, 50 g masti i ¾ l mlijeka.

Krumpir oguli, izreži na kriške i kuhaj u pari ili vodi (pazi da ne postane voden!), zatim ocijedi, protisni ili zgnječi, izmiješaj s maslacem i mlijekom, posoli i dalje dobro miješaj dok ne postane pjenast.

Sve to radi na štednjaku da se krumpir ne ohladi.

Prije serviranja može se na masti popržiti malo luka i time preliti krumpir.

Pečenje krumpira

Krumpir oguli, razreži ili napravi veće ili manje kuglice, operi, ocijedi, posuši i peci na masti u pećnici u pokrivenoj tepsiji dok ne postane zlatnožut do smeđ. Kad je pečen, posoli ga. Može se i najprije popržiti na štednjaku, a zatim metnuti u pećnicu. Pečenje traje 25 do 30 minuta. Može se peći i uz pečenje.

Na takav se način mogu peći pommes château, pommes à la parisienne, pommes noisettes.[1]

Kako se priprema, vidi na strani 87.

Napomena. Pommes noisettes peku se na maslacu, a pommes à la parisienne najprije na masti, a zatim uz pečenje uz koje se prilaže. Posipa se kosanim peršinom.

Pečeni krumpir — *Pommes de terre rissolées — Bratkartoffeln*

2½ kg krumpira, 100 g masti, sol.

Krumpir oguli, razreži na četvoro, operi, ocijedi, posuši i metni na vruću mast. Peci ga u pećnici u pokrivenoj posudi dok ne postane zlatnožut do smeđ. Kad je pečen, posoli ga.

[1] Pommes je kraće ime za pommes de terre.

Prženje krumpira

Krumpir oguli, izreži već prema potrebi na rezance, listiće, šipčice ili kriške, koje operi, posuši i prži u mnogo vruće masti. Posoli prije serviranja.

Na takav se način mogu pržiti pommes chips, pommes pailles, pommes soufflées, pommes allumettes. Kako se priprema krumpir za takav način prženja, vidi na strani 88.

Od krumpira se mogu ispržiti i gnijezda (nids de pommes de terre), a krumpir se može i puniti raznim nadjevima.

Prženi krumpir — *Pommes frites — Gebackene Kartoffeln*

2½ kg krumpira, 100 g masti, sol.

Krumpir oguli, izreži na debele rezance, koje operi, posuši i prži u vrućoj masti. Posoli prije serviranja.

Poprženi krumpir — *Pommes de terre sautées — Geröstete Kartoffeln*

2½ kg krumpira, sol, peršin, luk i 200 g masti.

Krumpir skuhaj u ljusci, oguli, izreži na ploske i poprži na masti na kojoj prije toga poprži luk.

RIŽA

Riža se može kuhati i pirjati. Kuhana upotrebljava se kao dodatak za juhe ili kao samostalno slatko jelo (riža na mlijeku itd.). Za prilog riža se pirja na masti ili maslacu. Riža se pirja i za samostalna jela, kao što su rižoto ili pilav.

Može se prigotoviti i s gljivama, graškom ili rajčicama.

Kuhana riža — *Riz au blanc — Gekochtes Reis*

420 g riže, 130 g masla, 3 l vode i 24 g soli.

Rižu operi i kuhaj po prilici 18 minuta u slanoj vodi, zatim je ocijedi i prelij mlakom vodom, pa je ponovo dobro ocijedi i razgrni na ubrus da se osuši.

U šerpenji ugrij maslo i pomiješaj s rižom.

Daje se uz jaja, perad i upotrebljava za priređivanje nekih salata.

Pirjana riža — *Riz à l'etuvée — Gedünsteter Reis*

500 g riže, 150 g masti ili maslaca, 1 luk, sol i čista mesna juha (ili voda).

Rižu preberi i brzo operi (ako je dobra vrsta, može se samo obrisati), zatim istresi na vruću mast ili maslac i malo poprži da postane prozirna, pa nalij vrućom čistom mesnom juhom ili vodom. Tada dodaj glavicu luka razrezanu na dvije polovice (u francuskoj kuhinji utakne se u luk klinčić), posudu poklopi i pirjaj rižu bez miješanja 30 minuta u pećnici. Ako je potrebno, može se još nadoliti čiste mesne juhe (temeljac).

Napomena. Količina tekućine određuje se prema količini i vrsti riže. Na jednu šalicu domaće riže dolazi 1½ šalica vode, a na jednu šalicu inozemne riže 2 šalice vode.

TVORNIČKE TJESTENINE I DOMAĆA TIJESTA

Prilozi mogu biti tvorničke tjestenine kao i domaća tijesta. Tvorničke su tjestenine makaroni, špageti, pužići, ravioli itd., a domaća tijesta rezanci, mlinci, trganci, trenci, žličnjaci i sl.

Domaće tijesto mora biti tvrdo zamiješeno.

Tjestenine, kao i domaća tijesta, treba kuhati u mnogo vode u nepokloplјenom loncu. Ukuhavaju se u kipuću vodu. Čim se stave u vodu, moraju se promiješati kuhačom da se ne prilijepe na dno posude.

Rezanci — *Nouilles* — *Hausnudeln*

3/4 kg brašna, 3 jaja i sol.

Od brašna, jaja, soli i malo vode umijesi se na dasci tvrdo tijesto i razdijeli ga na 3 do 4 hljepčića. Hljepčiće razvaljaj valjkom u listove, koje pusti neko vrijeme da se malo prosuše. Zatim ih savij u valjak i izreži na rezance, koje kuhaj 10 do 15 minuta, ocijedi, prelij hladnom vodom te istresi na vruću mast.

Kao samostalno jelo mogu se posuti mrvicama poprženim na masti ili pomiješati sa sirom, ili kosanom šunkom, ili makom.

Napomena. Rezanci za prilog režu se 1/2 cm široko, a za ukuhavanje u juhu sasvim sitno.

Mlinci

Umijesi tijesto kao za rezance pa ga razvaljaj na listove s promjerom od cca 30 cm, koje odmah ispeci s jedne i druge strane na ploči od štednjaka. Kad se ohlade, izlomi ih, pošuri vrelom vodom, brzo ocijedi i prelij sokom od pečenke (purana, guske, patke).

Daju se kao prilog uz pečenu gusku, purana ili patku.

Trenci

Od brašna, jaja, malo vode i soli zamijesi tvrdo tijesto, izribaj ga na trenici i poprži na masti. Trenci se mogu i nadoliti s vodom pa malo ispirjati.

Mogu se dati kao prilog umjesto riže.

Nazivaju se i tarana ili satrica.

Trganci

Tijesto od savijače ili tijesto za trence trgaj prstima i ukuhavaj u vrelu slanu vodu. Trgance kuhaj 5 do 10 minuta, ocijedi i metni na vruću mast.

Daju se uz pirjano meso, gulaš i slična jela.

Žličnjaci — *Quenelles* — *Nockerl*

2 jaja, 1/2 kg brašna, sol, mast i maslac.

Jaja, brašno i malo vode izmiješaj tako da dobiješ prilično mekano (gotovo tekuće) tijesto, koje miješaj kuhačom tako dugo dok se ne odlijepi od kuhače.

Žličnjake ukuhaj u kipuću slanu vodu, kuhaj ih 10 minuta, ocijedi i prelij hladnom vodom.

Žličnjaci se mogu praviti i s maslacem ili s masti. U tom slučaju nije potrebno preliti ih hladnom vodom, već se metnu odmah na vruću mast ili maslac.

Žličnjaci se upotrebljavaju najviše kao prilog uz mesna jela s umakom i pirjana jela (gulaš, perkelt i sl.), a mogu se se upotrijebiti i kao samostalno jelo s jajima, sa sirom, umakom, parmezanom itd. i za ukuhavanje u juhu.

Napomena. Žličnjaci od brašna i vode (Wasserspatzen) mogu se također upotrijebiti uz pirjana jela (pirjanu govedinu, gulaš, perkelt i slična jela) i kao tijesto za juhu.

Kako se prave žličnjaci, vidi na str. 179.

Valjušci — *Quenelles* — *Schupfnudeln*

1/2 kg brašna, 2 kg krumpira, 3 jaja, sol i 150 g masti.

Neoguljen krumpir skuhaj u pari, oguli dok je još vruć, i odmah protisni ili samelji na stroju. Zatim dodaj ostale dodatke pa na dasci umijesi tijesto. Tijesto se ne smije dugo mijesiti. Dasku pobrašni pa tijesto izvaljaj u 1 1/2 cm debele valjke, a njih zatim isijeci na 3 do 4 cm dugačke komade (valjuške), koje malo povaljaj i skuhaj u slanoj vodi.

Valjušci se mogu preliti s vrućom masti ili povaljati u mrvicama poprženim na masti.

Daju se uz mesna jela s umakom i uz pirjana jela.

Okruglice — *Gnocchi* — *Knödel*

Okruglice se mogu praviti od brašna ili krupice uz dodatak krumpira, žemičaka, gljiva, mrvica, mesa itd.

Tijesto za okruglice može se kuhati u ubrusu namazanom masti, pa se nakon kuhanja od tijesta narežu komadi, koji se najčešće daju kao prilog uz mesna jela s umakom ili pirjana jela od divljači. To ustvari nisu okruglice, jer imaju oblik kriške kruha, ali se tako nazivaju jer se prave od istog tijesta (Okruglice u ubrusu — Gnocchi en serviette — Serviettenknödel).

Napomena. Okruglice se mogu praviti i kao slatko jelo, npr. okruglice sa šljivama.

Okruglice od žemičaka — *Gnocchi de pain* — *Semmelknödel*

12 žemičaka, 100 g masti, 20 g luka, zeleni peršin, sol, 3 jaja, 100 g brašna i 1/2 l mlijeka.

Žemičke izreži na kockice, koje poprži na masti ili na maslacu zajedno s kosanim lukom i peršinom tako da postanu hrustave. Razmuti mlijeko, jaja i sol pa time prelij žemičke i pusti ih neko vrijeme stajati. Nakon toga dodaj prema potrebi brašno pa polagano izmiješaj tijesto i od njega pravi okruglice, koje odmah ukuhavaj u kipuću slanu vodu. Kuhaj ih po prilici 10 do 15 minuta.

Napomena. Na isti se način mogu praviti okruglice od žemičaka sa slaninom i sa gljivama.

Posipaju se mrvicama poprženim na masti ili maslacu.

Okruglice od krupice — *Gnocchi de semoules — Griessknödel*

250 g krupice, 150 g maslaca, 1/2 l mlijeka, 5 jaja, 5 žemičaka, sol i 60 g maslaca.

U kipuće mlijeko metni 150 g maslaca i zatim polagano usipavaj krupicu i miješaj tako dugo dok se ne stvori debela okruglica. Kad se ohladi, umiješaj jaja, sol i na maslacu popržene žemičke izrezane na kockice. Tijesto ostavi neko vrijeme stajati, a zatim pravi od njega okruglice i kuhaj ih u slanoj vodi 10 do 15 minuta. Voda mora vreti.

Daju se kao prilog uz mesna jela s umakom i uz jela od divljači s umakom ili sokom.

Mogu se posuti i mrvicama poprženim na masti ili na maslacu.

Napomena. Na isti način mogu se praviti okruglice od krupice i slanine, krupice i gljiva, kao i od kukuruznog brašna.

Žganci

750 g kukuruznog ili heljdinog brašna, 2 1/2 l vode i sol.

U kipuću slanu vodu istresi kukuruzno ili heljdino brašno po mogućnosti što brže, tako da se napravi velika okruglica, koja mora plivati. Kuhaj je u pokrivenu loncu kojih 10 minuta, a nakon toga odlijepi je, jer se obično prilijepi za lonac. Zatim je kuhačom okreni prema dolje i drškom probodi pa kuhaj dalje još 10 minuta. Nakon toga odlij vodu, a okruglicu rastvori viljuškom. Odlivenu vodu ponovo postepeno dolijevaj, čime postižeš da se cijelo brašno prožme vodom. Kada je smjesa kuhana, pravi od nje veće žličnjake, koje prelij vrućom svinjskom masti i ostavi pokrivene još 1/4 sata kod umjerene vatre. Skuhani žganci moraju biti rahli. Prije serviranja pospi ih vrućim čvarcima. Mogu se jesti i s mlijekom.

Palenta — *Polenta*

750 g kukuruzne krupice, 2 1/2 l vode i sol.

Vodu posoli, pa kada uzavri, polagano u nju sipaj kukuruznu krupicu i neprestano miješaj dokle god se palenta ne počne odljepljivati od kuhače i lonca. Dobro je prije kuhanja namazati lonac mašću ili uljem. Kad je palenta skuhana, izravnaj je po vrhu, istresi na drvenu dasku i reži koncem ili špagom u komade.

Daje se kao prilog uz brodet, a može i uz gulaš.

Napomena. Palenta se može jesti i kao zasebno jelo prelivena vrućom mašću ili maslacem i posuta parmezanom i čvarcima.

Punjeni jastučići — *Ravioli — Gefüllte Täschchen*

Tijesto za rezance razvaljaj u četverokut. Polovicu četverokuta namaži nadjevom pa pokrij drugom polovicom, a zatim tijesto rasijeci kovrtačem na male četverokute.

Kuhaj ih u mnogo slane vode u nepokrivenom loncu.

Nadjev: na masti poprži luk i zeleni kosani peršin, dodaj kosano meso ili jetru, sol, papar i jaje pa sve izmiješaj.

Ravioli se mogu nakon kuhanja staviti na maslac i posuti ribanim parmezanom. Mogu se i gratinirati.

Napomena. Ravioli se mogu prirediti i s nadjevom od mozga, špinata, svinjetine, kosanog mesa od peradi, kosane šunke itd.

Ravioli s nadjevom od jetre ukuhavaju se rado u mesnu juhu. U tom slučaju treba ih najprije skuhati u slanoj vodi, a zatim metnuti u juhu.

VARIVA

Pod varivom razumijevamo kuhano jelo od povrća dogotovljeno sa svijetlim ili tamnim zaprškom.

Varivo je dragocjeno zbog svoje sadržine. Ima variva koja su od takva povrća koje je samo po sebi hranjivo, kao što su npr. sočivice i krumpir, no najveći dio variva pravi se od povrća koje nema znatnijih količina hranjivih tvari. Takvi su kelj, repa, šparga i mnogo drugo povrće. Taj njihov nedostatak nadoknađujemo dodavanjem masti u varivo. Varivo je tipičan primjer »nosioca masti«. Ono nam omogućuje da jedemo mast. Bez variva ne bismo mogli uživati toliko masti, a osim toga tolika količina masti bila bi nam izvan variva teško probavljiva. Varivo je samo po sebi teško probavljivo pa se sitna zadržava u crijevima i tako im omogućuje da usišu velike količine masti koju je ono donijelo sa sobom.

Najvažniji sastavni dijelovi variva jesu njegove soli, lisno zelenilo klorofil, vitamini i vrlo vrijedna bjelančevina, osobito ona u staničnim jezgrama mladog povrća. Budući da uslijed dugog kuhanja soli prelaze u netopljive spojeve, varivo ne valja kuhati odviše dugo. Prije svega ne valja obarak baciti, već ga treba upotrijebiti zajedno s povrćem.

Da bismo povrću oduzeli gorak okus i da mu sačuvamo zelenu boju, moramo ga kuhati u mnogo vode, a zatim preliti hladnom vodom. Izuzetak čini ono povrće koje se začinja vrhnjem ili jajetom.

Zeleno se povrće pristavlja u vrelu vodu, a bijelo i sušeno u hladnu.

Varivo se može dati kao samostalno jelo i kao prilog. U našim ugostiteljskim poduzećima ne vodi se dovoljno računa o varivima i ona se općenito daju u malim količinama uz meso. Mnogi gosti vole variva i milije im je da dobiju više variva, a nešto manje mesa. Varivom možemo unijeti lijepu promjenu u jelovnik kad imamo toliko raznog povrća. Svako godišnje doba pruža nam drugo povrće. U proljeće i ljeti imamo mlado zeleno povrće, neko povrće dozrijeva u jesen, a zimi se možemo poslužiti konzerviranim povrćem, osobito korjenastim.

Među prava zimska variva ubrajamo grah, krumpir, leću, kiselo zelje, kiselu repu i poriluk, a među proljetna i ljetna grašak, špinat, mahune, kelj, mrkvu, cvjetaču i korabicu. Cvjetače ima kod nas i zimi. Varivo možemo prigotoviti i od miješanog povrća. To je takozvano »fino varivo« (grašak, korabica, mrkvica).

Kuhamo li veću količinu svježeg povrća za varivo, ne smijemo kuhati najedanput cijelu količinu, već u nekoliko navrata, kako povrće ne bi predugo stajalo u vodi.

Ostane li variva, možemo ga jesti i podgrijanog, samo ga moramo najprije nadoliti hladnom vodom, a onda dobro prokuhati.

Špinat — *Épinards — Spinat*

2½ kg špinata, 100 g masti, 100 g brašna, sol, papar, češnjak i mlijeko ili vrhnje.

Špinat očisti od peteljki i uvelih listova, dobro ga operi, metni u vodu koja vri i kuhaj otkrivena dok voda ponovo ne uzavri. Nakon kuhanja ocijedi ga i protisni kroz sito.

Napravi zapržak od masti i brašna pa na njemu poprži fino kosan češnjak i na to istresi špinat, dolij mlijeka ili vrhnja, pa pusti da to neko vrijeme kuha.

Kad je gotovo, posoli i popapri.

Zeleni grašak — *Petits pois — Grüne Erbsen*

3¾ kg zelenog graška u mahunama, 30 g zelenog peršina, sol, 80 g maslaca, 70 g brašna i 30—50 g šećera.

Mladi, očišćeni grašak kuhaj u malo zašećerene vode. Napravi svijetli zapržak od maslaca i brašna, dodaj zeleni kosani peršin i ohlađen skuhani grašak. Ako je potrebno, nadolij obarkom od graška. Na kraju posoli.

Može se prigotoviti na isti način i bez brašna.

Napomena. Na isti način mogu se prigotoviti i korabica i mrkvica. Isto tako prigotavlja se »fino varivo« od zelenog graška, korabice i mrkvice.

Buče — *Potiron — Kürbis*

4 kg buče, 120 g masti, 80 g brašna, 5 g kumina, 2 dl kiselog vrhnja, sol, papar, ocat, češnjak, paprika i 750 g rajčica ili 100 g kopra.

Buču oguli i očisti (izvadi neupotrebljivu sredinu) pa naribaj na rezance posoli i ostavi pola sata stajati (dok ne pusti vodu), zatim ocijedi i vodu istisni.

Pripremi zapržak od masti i brašna i dodaj fino kosani češnjak, kumin i navrh noža crvene paprike. Tada stavi buču, nalij 2 dl obarka i pusti da kuha, pa kada buča omekša, nalij kiselo vrhnje, i to neposredno prije usluživanja. Ako vrhnje nije dosta kiselo, može se dodati i malo octa.

Napomena. Na ovaj način može se prigotoviti i »buča u rajčici« s tom razlikom što se umjesto vrhnja dodaju svježe protisnute rajčice ili koncentrat od rajčica; može se prigotoviti i s koprom.

Na isti način mogu se prigotoviti krastavci, kojima se dodaje kuhan krumpir narezan na četvoro.

Mahune — *Haricots vert — Grüne Fisolen*

2½ kg mahuna, 100 g masti, 60—70 g brašna, češnjak, sol, ocat, zeleni peršin ili kopar.

Mahune očisti od niti, izreži na male kose pačetvorine i kuhaj u slanoj vodi. Jedan dio vode ocijedi da varivo ne bude prerijetko.

Napravi zapržak od brašna i masti, dodaj fino kosani češnjak i navrh noža crvene paprike pa u to stavi skuhane mahune i poocti prema ukusu. Može se dodati i 1 dl vrhnja.

Grah — *Haricots blancs — Weisse Bohnen*

1¼ kg graha, 100 g masti, 100 g brašna, 50 g luka, sol, paprika i ocat.

Grah preberi, namoči u vodu i ostavi preko noći stajati. Ujutro ga prokuhaj, ocijedi, vodu baci, a njega nalij toplom vodom pa kuhaj dok ne omekša.

Napravi zapržak[1] od brašna i masti, na njemu poprži fino kosan luk i papriku, nalij malo hladne vode, zatim dodaj grah s obarkom, posoli, pa sve zajedno dobro prokuhaj.

Varivo od graha može se prigotoviti i bez zaprška tako da se u kuhan grah (kada je već mekan) nalije ulje (dalmatinski način) i kuha se još 10 do 15 minuta.

U grah se može metnuti i narezana zelena paprika i malo češnjaka.

Krumpir — *Pommes de terre — Kartoffeln*

2½ kg krumpira, 100 g masti, 5 g luka, sol, papar, 70 g brašna, lovorovo lišće, paprika i ocat.

Krumpir oguli, izreži na veće komade i operi.

Napravi zapržak od masti i brašna, na njemu poprži kosan luk, dodaj krumpir, dolij vode, popapri, dodaj malo crvene paprike i dva do tri lovorova lista pa kuhaj dok krumpir ne omekša. Kad je kuhan, dodaj malo octa.

Kisela repa — *Navets marinées — Saure Rüben*

2½ kg kisele repe, 100 g masti, 50 g brašna, 20 g češnjaka, sol i paprika.

Repu skuhaj (ako je prekisela, operi je).

Napravi zapržak od brašna i masti, na njemu poprži sitno kosan češnjak i papriku, dodaj repu, posoli, popapri i prokuhaj.

Ako repa nije dosta kisela, dodaj malo octa. Neki kuhari stavljaju u kiselu repu malo luka.

Poriluk — *Poireau — Porree*

2½ kg poriluka, 1¼ kg krumpira, 100 g masti, 70—80 g brašna, češnjak, sol i papar.

Poriluk očisti, izreži na 6 cm dugačke komade i pošuri vrućom vodom.

Krumpir oguli, razreži na četvoro i skuhaj.

Napravi zapržak od brašna i masti, poprži na njemu fino skosan češnjak, nadolij hladnom vodom, dodaj poriluk i krumpir, nadolij krumpirovim obarkom, posoli i popapri pa sve zajedno prokuhaj.

Pirjano zelje — *Chou braisé — Gedünstetes Kraut*

2¼ kg zelja, 200 g masti, 80 g šećera, kumin, sol, ocat, papar i 100 g luka.

Ugrij mast i na njoj požuti šećer. Zelje izreži na rezance i metni na mast pa posoli, popapri i pirjaj pomalo dolijevajući obarak od povrća dok zelje ne omekša.

[1] Zapržak treba stalno miješati da ne zagori, i nadoliti hladnim obarkom da se ne zgruda.

Na isti se način pirja i crveno i kiselo zelje. Može se popržiti i malo luka.

Buče i mahune mogu se također pirjati na isti način, ali tako da se doda češnjak umjesto luka. Može se dodati i koncentrata od rajčica.

GLJIVE

Gljive se moraju prigotoviti dok su svježe. U vruće ljetne dane moramo biti osobito na oprezu jer su pokvarene gljive opasne po zdravlje i život čovjeka.

Gljive se moraju savjesno očistiti, a zatim tako dugo prati dok se ne ispere sav pijesak koji je u njima.

Mogu se upotrijebiti na mnogo načina: kao dodatak juhama, umacima i raguima, kao samostalno jelo s jajima, kao prilog uz meso itd.

Pirjani vrganji — *Cèpes sautés au beurre — Gedünstete Pilzlinge*

1½ kg vrganja, 150 g masti, 120 g luka, sol, papar, zeleni peršin (brašno i maslac).

Svježe vrganje očisti, operi i izreži na listiće. Sitno kosan luk malo popržiti na masti, dodaj sitno kosan peršin i gljive, te ih pirjaj bez dodavanja vode dok ne postanu mekani. Možeš ih i malo pobrašniti i dodati im malo maslaca. Zatim ih posoli i popapri.

Ako se pirjaju suhi vrganji, treba ih najprije pošuriti vrućom vodom, a onda oprati.

U pirjane vrganje mogu se umiješati i jaja, ali ih treba prije razmutiti i posoliti, a onda usuti i miješati dok se ne skrute. U tom slučaju treba uzeti malo više masti.

Napomena. Gljive se mogu i peći na roštilju. Treba ih razrezati na dva dijela, umočiti u ulje i onda peći.

SALATE

Salata je jelo koje se prigotavlja od sirovog ili kuhanog povrća, a začini se uljem, octom ili limunovim sokom i raznim mirodijama.

Raznovrsnim slaganjem i miješanjem, kao i upotrebom različitih začina, može se prigotoviti vrlo mnogo salata, jer se za njih mogu upotrijebiti ne samo povrće nego i voće, meso, raci itd.

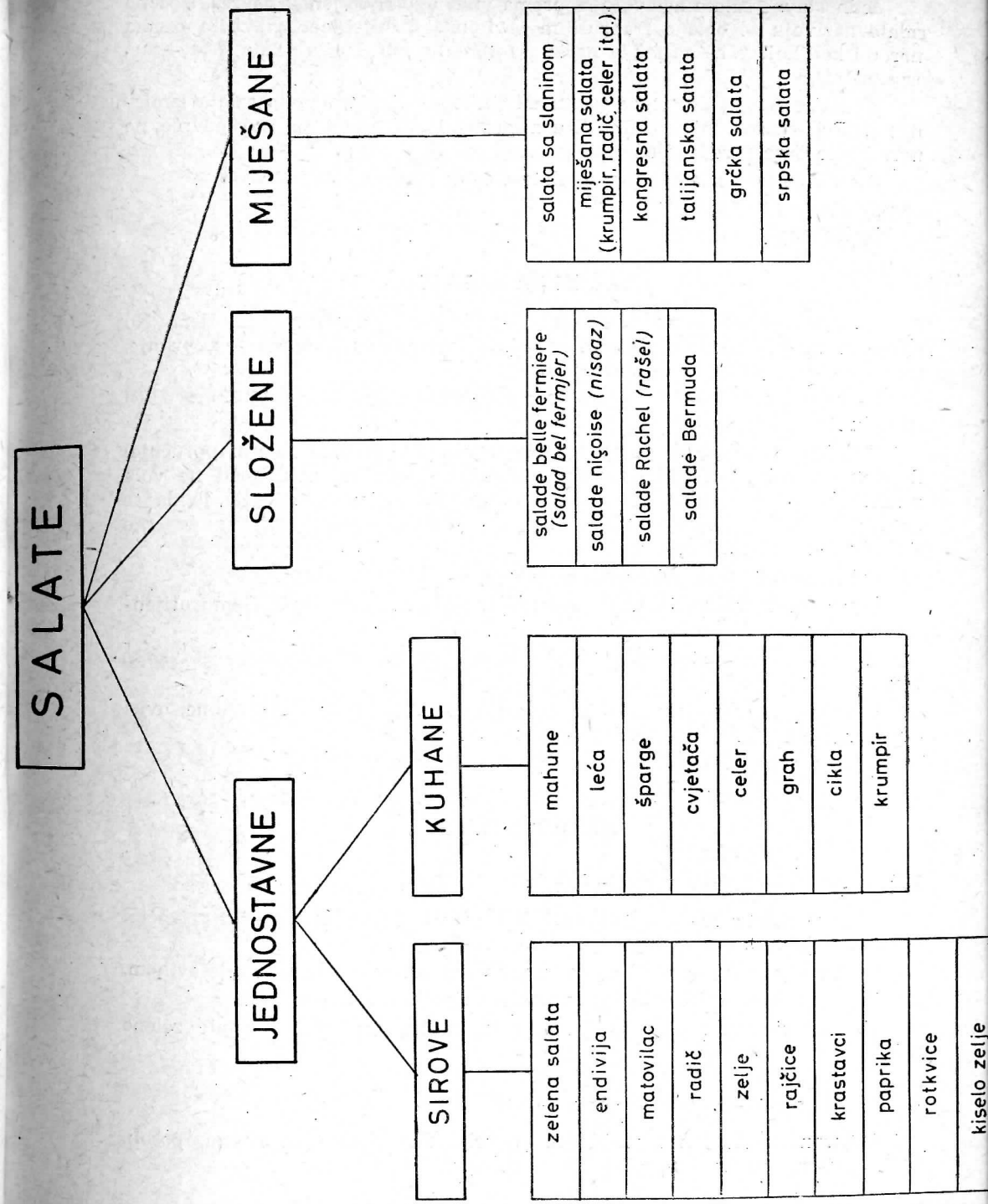
Po svom sastavu salate se dijele na:

a) jednostavne,
b) složene i
c) miješane.

Jednostavne su salate one koje se prigotavljaju samo od jedne vrste povrća.

Složene salate su sastavljene od više vrsta povrća ili kojeg drugog jela, no svaki dio ovakve salate posebno je pripremljen i začinjen, a zatim samo složen na istu zdjelu.

Kod miješanih salata različito se povrće međusobno izmiješa i zajedno začini.



Jednostavne salate nazivaju se prema vrsti upotrijebljenog povrća, složene salate nazivaju se obično francuskim nazivima, a miješane uglavnom prema narodu kod kojega se na takav način pripremaju, npr. ruska salata, francuska, srpska itd.

Kod složenih salata treba paziti da se boje pojedinih vrsta salata izmjenjuju. Pri sastavljanju menija treba paziti i na to da se isto povrće ne uvrsti više puta u redoslijed jela.

Prema načinu prigotavljanja salate dijelimo na:

a) sirove i
b) kuhane.

ZAČINI ZA SALATE

Kod nas se sve vrste salata začinjaju najviše samo octom i uljem. No salate se mogu začiniti i drugim začinima, kao što su limunov sok, vrhnje, žumanca, slačica i različite marinade.

Za začinjanje salata treba upotrijebiti najbolje stolno ulje (maslinovo, od suncokreta ili kikirikija.).

Kao kiselinu najbolje je upotrijebiti vinski ocat (esenc se ne preporučuje) ili limunov sok, koji sadrži mnogo vitamina. Međutim, neki gosti ne vole vinski ocat, a neki ne vole maslinovo ulje. Prema tome najbolje je da se začinjanje salate prepusti samim gostima, radi čega moraju biti na svakom stolu bočice s uljem i octom.

Sol mora biti fina, mljevena, a ne gruba.

Šećer treba upotrebljavati samo u minimalnim količinama. Samo orijentalna kuhinja voli slatke salate.

Za začinjanje nekih salata odličan je češnjak, ali se mora vrlo sitno iskosati.

U našim se kuhinjama salate začinjaju različito. Začinjanje, naime, ovisi o ukusu. Ni najpriznatiji stručnjaci u tome se ne slažu.

Za naš ukus, najbolji je omjer $^2/_3$ octa i $^1/_3$ ulja.

SIROVE SALATE

Zelena salata — *Salade verte — Kopfsalat*

Listove salate očisti, operi, ocijedi i posoli. Zatim ih izmiješaj i začini octom i uljem, pa nakon toga opet dobro promiješaj.

Ocat i ulje mogu se prije pomiješati, pa se salata začini tom mješavinom.

Zelenu salatu treba začinjati neposredno prije nošenja na stol.

Na isti se način pripremaju endivija, matovilac, radič i ostale zelene salate.

Salata od zelja — *Salade de chou — Kohl-Salat*

Odstrani uvele i nečiste listove pa zelje fino izribaj na ribežu, posoli, začini octom i uljem, izmiješaj i malo popapri.

Salata od rajčica — *Salade de tomates — Paradiesäpfelsalat*

Rajčice operi i nareži na ploščice, posoli i začini octom i uljem te pospi sitno kosanim lukom.

Salata od paprike — *Salade de paprika — Paprika-salat*

Paprike operi, očisti i nareži na rezance, posoli i začini octom i uljem. Salata od paprika može se izmiješati s lukom.

Salata od krastavaca — *Salade de concombres — Gurkensalat*

Krastavce oguli, izribaj na tanke ploščice, posoli i pusti da neko vrijeme stoje, zatim ih ožmi i nakon toga začini octom i uljem.

Krastavci se mogu malo popapriti, a umjesto octom mogu se začiniti kiselim vrhnjem.

Salata od kiselog zelja — *Salade de choux-croutes — Sauerkraut-salat*

Glavice kiselog zelja izribaj ili nareži na sitne rezance. Zelje prelij s malo ulja, po potrebi posoli i popapri bijelim paprom ili dodaj crvene paprike.

KUHANE SALATE

Salate od kuhanog povrća mogu se uslužiti hladne ili mlake.

Povrće se najprije očisti i opere, a zatim skuha. Mahune, šparge, cvjetača i celer kuhaju se u slanoj vodi, a cikla, grah, leća i krumpir u neslanoj.

Kad je povrće skuhano, ocijedi se i prelije octom i uljem.

Salata od mahuna — *Salade d'haricots verts — Bohnenschottensalat*

Mahune očisti, operi i skuhaj u slanoj vodi, a zatim ih ocijedi, začini octom i uljem, promiješaj i pospi kosanim češnjakom.

Uslužuje se hladna.

Salata od krumpira — *Salade de pommes de terre — Kartoffelsalat*

Krumpir operi i skuhaj u ljusci u neslanoj vodi. Oguli ga dok je još vruć, nareži na ploščice, posoli i začini octom i uljem.

U krumpir se može umiješati i luk, a može se i malo popapriti.

Salata od krumpira može se uslužiti hladna ili mlaka. Ona ne smije dugo stajati jer se brzo pokvari.

Ako se daje topla, treba ocat malo ugrijati.

Salata od cikle — *Salade de betteraves — Rote Rübensalat*

Ciklu dobro operi, pristavi u hladnu vodu i kuhaj dok dovoljno ne omekša. Zatim je oguli i nareži na ploščice, pospi kuminom, prelij kuhanim octom, dodaj malo šećera i sasvim malo soli pa ostavi da nekoliko dana stoji.

Salata od cikle može se spremiti i na duže vremena, ali cikla tada mora potpuno ležati u octu, koji se može razrijediti vinom. Kada se uslužuje može se malo začiniti uljem.

SLOŽENE SALATE

Salata od krumpira, cikle i celera — *Salade belle-fermière*

Krumpir, ciklu i celer posebno začini, složi u trodijelnu zdjelu i pospi kosanim peršinom.

Salata od rajčica, mahuna i krumpira — *Salade niçoise*

Rajčice, mahune i krumpir začini posebno, složi u trodijelnu zdjelu i obloži kaparama i savijenim srdjelicama.

Salata od celera, šparge i krumpira — *Salade Rachel*

Celer, šparge i krumpir posebno pomiješaj s majonezom i složi u trodijelnu zdjelu.

Zelena salata, mahune, papričice — *Salade Bermuda*

Zelenu salatu, mahune i papričice zasebno začini uljem, složi u trodijelnu zdjelu pa pospi kosanom krosuljicom.

Jugoslavenska salata — *Salade Yougoslawe*

Zelenu papriku izrezanu na rezance, rajčice izrezane na kriške i luk izrezan na ploščice zasebno začini uljem i octom, popapri i posoli pa složi u trodijelnu zdjelu.

MIJEŠANE SALATE

Miješana salata — *Salade panachée — Gemischter Salat*

Pomiješaj više vrsta povrća pripremljenog za salatu i zajedno ih začini.

Kongresna salata — *Salade Congrès — Kongressalat*

Izmiješaj kockice kuhanog krumpira velike 1 cm, kuhanu mrkvicu i kisele krastavce izrezane na kockice i pomiješaj ih sa mješavinom od slačice i ulja. To posoli i sasvim malo pošećeri pa ostavi stajati $^1/_2$ sata.

Talijanska salata — *Salade italienne — Italienischer Salat*

Krumpir, ciklu, cvjetaču, jaja i grašak skuhaj svako posebno. Krumpir i ciklu oguli, i izreži na kockice. Isto tako izreži na kockice slane krastavce i skuhana bjelanca, a cvjetaču rastavi na cvjetove, pa sve skupa izmiješaj, posoli i začini uljem i limunovim sokom.

Srpska salata — *Salade serbe — Serbischer Salat*

Zelenu papriku izreži na sitne rezance, rajčice na kriške i luk na kolute. To posoli, izmiješaj, začini uljem i octom i popapri.

Ajvar

$^1/_4$ kg ikre od šarana, $^1/_4$ l ulja, $^1/_4$ glavice luka, $^1/_2$ limuna i sol.

Ikru očisti, stavi u duboku porculansku zdjelu, posoli i miješaj dok ne pobijeli. Postepeno u nju dodavaj ulje i sok od limuna i miješaj dok smjesa ne postane kruta kao sladoled. U tako izmiješanu ikru dodaj četvrtinu glavice luka, koji treba naribati na trenici.

Ajvar se može upotrijebiti za mazanje sendviča, ali se ne može držati više od jednog dana.

Ikra se može uzeti i od kečige ili morune.

Srpski ajvar

6 većih plavih patlidžana, 6 češnjaka, sol, 24 zelene paprike, 6 žlica ulja i papar.

Patlidžane ispeci na jakoj žeravici i oljušti malom srebrnom žlicom, a paprike ispeci na ploči od štednjaka, metni u hladnu vodu, pa s njih oljušti nožem gornju kožicu. Tako očišćene paprike i patlidžane metni u drveni mužar, u kome prije toga stuci 6 češnjaka. Smjesu tuci drvenim tučkom dok ne bude sasvim isitnjena, zatim je istresi u zdjelu, dodaj sol, papar i ulje pa sve skupa dobro izmiješaj.

Prije nego se ajvar nosi na stol, na nj treba naliti još malo ulja.

Napomena. Umjesto u mužaru cijela se smjesa može samljeti u stroju za meso ili skosati.

SLOŽENCI

Složenci su jela sastavljena od više vrsta jela, koja bi se inače mogla uživati kao samostalna. Složenac se kuha ili peče u jednoj posudi. Može se kuhati u vatrostalnoj posudi ili u loncu koji se dobro zaklopi, najbolje u Papenovu loncu. Naš ga narod kuha u zemljanom loncu. Kao odlični složenci poznati su »Lički lonac«, »Bosanski lonac« i engleski složenac »Irish stew« [ajriš stju].

Razlikujemo složence od jednostavnih jela i složence od sastavljenih jela.

Karakteristično je za složenac da svaki njegov dio zadrži svoje obilježje.

Složenci se mogu prigotoviti od svih vrsta mesa i povrća, sočivica, riže, jaja, zatim juha, umaka, variva i priloga. Neki se složenci prigotavljaju s mesom, a neki bez mesa.

Krumpir gulaš — *Goulach aux pommes de terre — Gulyaskartoffeln*

3 kg krumpira, 120 g suhe slanine, 100 g masti, 500 g luka, 60 g brašna, 80 g paprike, ocat, sol, kumin, $^1/_2$ kg kobasice i obarak od krumpira.

Slaninu izreži na kockice, na njoj svijetložuto poprži kosani luk, dodaj crvenu papriku, ocat i brašno, koje brzo poprži, pa nalij obarak od krumpira i dodaj krumpir izrezan na četvero. To posoli, dodaj kumin i kuhaj dok krumpir ne omekša. Napokon dodaj oguljenu kobasicu narezanu na ploščice.

Sarma — *Feuilles de choux-croutes farcies* — *Kohlwürstchen*

650 g svinjetine bez kostiju, 650 g govedine bez kostiju, 130 g riže, 200 g masti, 300 g brašna, 3 kg kiselog zelja, obarak od suhog mesa, 130 g koncentrata od rajčica, 130 g luka, 30 g papra, 30 g slatke crvene paprike, 1 1/2 dl vrhnja, 2 jaja i sol.

Meso operi i samelji pa promiješaj u zdjeli s rižom, zatim posoli, popapri i dodaj jaja i malo kosanog luka poprženog na masti.

S glavica kiselog zelja skini oprezno listove i s njih odreži tvrde žile, pa na svaki list metni potrebnu količinu samljevenog mesa i list smotaj.

Sarme slaži u šerpenju tako da najprije na dno šerpenje metneš red izrezanog zelja, a zatim red sarma, pa tako naizmjence dok sve ne utrošiš. Na vrhu mora biti sloj kiselog zelja.

Sarmu nalij obarkom od suhog mesa i kuhaj po prilici 1 1/2 do 2 sata.

Jedan sat prije negoli je gotova napravi svijetli zapržak od brašna i masti i na njemu poprži fino kosani luk i crvenu papriku. Zapržak najprije nalij hladnim obarkom, a zatim ga ulij u sarmu i pusti da sarma dalje kuha.

Na isti način pravi se sarma od slatkog zelja, ali listove treba pošuriti da omekšaju i dodati koncentrat od rajčica.

Sarma se može napraviti i od listova vinove loze.

Musaka

700 g govedine bez kostiju, 700 g bravetine bez kostiju, 5 jaja, 3 dl vrhnja, 200 g masti, 2 kg tikvica, 20 g mrvica, 20 g češnjaka, 4 g papra i sol.

Mlade tikvice oguli, operi i izreži na kriške debele 1/2 cm, koje posoli i ostavi stajati da puste vodu. Nakon toga ocijedi ih i umoči u tekuće tijesto pa prži u masti. Kada ih sve rumeno ispržiš, stavi ih na stranu.

Meso samelji na stroju.

Na masti poprži rumeno sitno kosani luk, dodaj samljeveno meso, pa posoli i popapri. Kada je meso gotovo, skini ga s vatre.

U tepsiju složi red prženih tikvica, red poprženog mesa, i slaži tako dalje dok sve ne potrošiš. Na vrhu mora biti sloj mesa.

U posebnoj zdjeli razmuti jaja i dodaj mlijeko ili kiselo vrhnje, time prelij musaku i ostavi je 1/2 sata.

Musaka se može napraviti i od plavih patlidžana i krumpira.

Krumpir se izreže na ploščice, koje se ne umaču u tekuće tijesto, već isprže u masti.

Podvarak

2 1/2 kg kiselog zelja, 2 patke ili 1 guska ili 2 1/2 kg svinjetine, 200 g suhe slanine, 200 g luka, papar, sol, jušni temeljac i 200 g masti.

Za podvarak se mogu upotrijebiti patka, guska ili svinjsko meso, a glavna mu je karakteristika kiseli kupus, kojim se meso pokrije.

U pokrivenoj šerpenji pirjaj na masti meso, dodaj kiselo zelje, slaninu i cijelu glavicu luka. Nadolijevaj jušnim temeljcem.

Kada se uslužuje, meso mora biti sasvim prekriveno kiselim zeljem.

Ričet — *Ritscher*

500 g bijelog graha, 500 g oljuštenog ječma, 100 g suhe slanine, 10 g luka, 120 g masti, 25 g brašna, 15 g češnjaka, 15 g peršina, obarak od šunke, suho meso ili kobasice.

Ječam i grah posebno namoči preko noći. Ujutro ih stavi posebno kuhati i kuhaj ih dok ne omekšaju. Kada su kuhani, pomiješaj ih, dodaj zapržak, posoli, popapri i dodaj još slaninu narezanu na kockice, koju prije toga poprži na kolutićima luka. Može se dodati i kožica od kuhane šunke.

U ričetu treba kuhati i suho meso ili kobasice narezane na ploščice.

Grah i tijesto (pašta-fažol)

1 1/4 kg graha, 630 g tvorničke tjestenine, 630 g suhe slanine ili suhog mesa, luk, češnjak, zeleni peršin, obarak od suhog mesa i kost od pršuta.

Grah preberi i namoči naveče u vodu. Ujutro ga prokuhaj, ocijedi, vodu baci, a njega nalij toplim obarkom od suhog mesa i kuhaj dok ne omekša. U grahu možeš kuhati i malo slanine, kobasicu ili suho meso, a možeš i kost od pršuta.

Na masti poprži malo češnjaka, peršina i slanine pa istresi u grah.

Pužiće (ili makarone) operi i stavi posebno kuhati. Kada su skuhani, pomiješaj ih s grahom i još malo prokuhaj, a ako treba, i posoli (treba paziti da obarak nije preslan).

Francuski krumpir — *Pommes de terre à la française* — *Französische Kartoffeln*

3 kg krumpira, 6 dl vrhnja, 15 jaja; 150 g masti, sol, papar, mrkvice i peršin.

Krumpir u ljusci operi i skuhaj u neslanoj vodi, zatim ocijedi i još toplo oguli, izreži na ploščice i posoli.

Dvanaest jaja skuhaj tvrdo, oljušti i izreži na ploščice.

Tepsiju namaži masti pa u nju slaži po jedan red krumpira i jedan red jaja. Svaki red polij vrućom masti. Kada je sve složeno, prelij kiselim vrhnjem i sa tri razmućena jaja, pospi peršinom i mrvicama i peci u pećnici. Gotovo jelo može se popapriti.

Đuveče

1 1/4 kg svježih rajčica, 700 g riže, 12 zelenih paprika, 1 1/2 kg svinjetine bez kostiju, 250 g masti, 250 g luka, 4 dl kiselog vrhnja, sol i papar.

Rajčice i paprike operi i očisti, rajčice izreži na ploščice, a paprike pošuri pa izreži na rezance.

Rižu preberi, obriši (ili operi) i malo ispirjaj na masti.

Svinjetinu operi i izreži na odreske (ili kotlete) i poprži na masti.

Na masti poprži malo luka da požuti, na to složi popržene odreske, a na njih jedan red rajčica, malo pirjane riže, jedan red paprika, onda rajčice, pa rižu i papriku itd. dok sve ne složiš. Najgornji red mora biti od rajčica. Svaki red malo posoli i popapri. Kada je đuveče gotovo, može se preliti kiselim vrhnjem i još malo prepeći.

Lički lonac

2½ kg suhog mesa, suhe slanine i kobasica, 3 kg kiselog zelja, 200 g masti, 100 g brašna, 1 glavica luka, 20 g paprike i 2 kg krumpira.

Napravi zapržak i na njemu poprži luk. U lonac metni pola kiselog zelja, na nj suho meso, slaninu i mesne kobasice i odozgo ostatak kiselog zelja, pa zalij obarkom i kuhaj polagano po prilici 2 sata. Tada dodaj zapržak i dobro prokuhaj.

Skuhaj krumpire u ljusci i priloži ih uz obrok.

Napomena. Može se skuhati sa suhom ovčetinom.

Bosanski lonac

1¼ kg govedine, 1½ kg ovčetine, 2½ kg zelja, 10 krumpira, 5 rajčica, bijelo vino, voda, sol, papar, luk, češnjak, 5 paprika, 5 mrkava i 2 korijena od peršina.

Meso operi i izreži na komade. Povrće operi, očisti i složi u lonac na meso. Među povrće metni češnjak i luk razrezan na četiri dijela. Nalij vinom i vodom (pola i pola), posoli, popapri i kuhaj polagano u zemljanom loncu. Lonac pokrij pergament-papirom i sveži uzicom. Kuhaj polagano 4 do 5 sati u pećnici.

Makaroni s mesom — *Macaronis au viande* — *Makaronifleisch*

1 kg makarona (špageta), 1½ kg govedine bez kostiju, 300 g masti, 130 g luka, 50 g parmezana, ¾ kg rajčica, sol, papar i jušni temeljac.

Na masti poprži sitno kosan luk.

Meso izreži na komadiće i metni na mast, dodaj rajčice, zalij temeljcem, posoli, popapri i polako pirjaj.

U međuvremenu skuhaj u slanoj vodi makarone ili špagete, ocijedi ih, prelij hladnom vodom, ponovo ocijedi i uspi u ispirjano meso.

Makaroni se mogu prije serviranja posuti ribanim parmezanom.

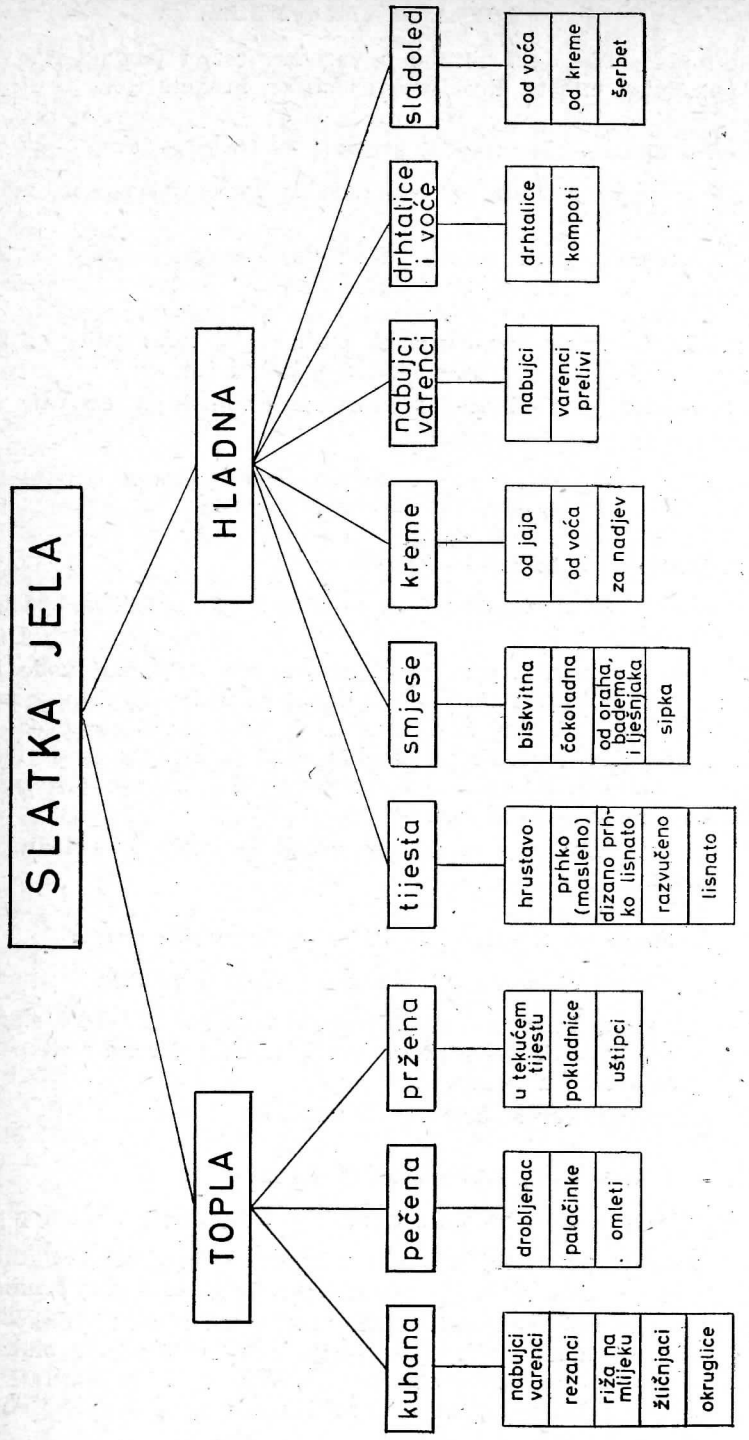
Rižoto — *Risotto*

Skosan luk poprži na masti, pa kada luk porumeni, dodaj rižu i pirjaj 10 minuta. Zatim dodaj potrebnu količinu mesnog temeljca, posoli, a možeš dodati i malo koncentrata od rajčica. Pirjaj još 20 minuta, a prije serviranja dodaj još ribani parmezan.

Napomena. U našim je kuhinjama običaj da se u rižoto metne i meso, obično pirjana teletina.

SLATKA JELA

Tko hoće da nauči praviti savršena slatka jela, mora se posebno školovati, jer slatkih jela postoji nebrojeno mnogo. Dok se u slastičarnicama prodaju samo hladna slatka jela, u hotelima i restauracijama daju se pored hladnih i topla slatka jela. Za pravljenje hladnih slatkih jela potrebno je specijalno znanje, koje imaju slastičari, no i svaki kuhar osim toplih slatkih jela mora znati prirediti i najvažnija hladna slatka jela.



TOPLA SLATKA JELA

Među topla slatka jela ubrajamo varence, razna jela od riže, brašna i krupice, palačinke, omlete, drobljenac, uštipke, krokete itd.

Nabujak od krupice — *Pudding de semoule — Griesspudding*

200 g krupice, 200 g šećera, 100 g grožđica, 1/4 limunove korice, 1 l mlijeka, 50 g maslaca, 8 jaja i malo soli.

Mlijeko zakuhaj, malo posoli, pa ukuhaj krupicu i kuhaj je 10 minuta neprestano miješajući. Kada se napravi debela okruglica, umiješaj maslac i grožđice. Žumanca, šećer i izribanu limunovu koricu pjenasto izmiješaj i u to umiješaj ohlađenu krupicu, a na kraju dodaj čvrst snijeg od bjelanaca. Smjesu metni u kalup za varenac i kuhaj u pari 1 sat.

Čim je varenac gotov, istresi ga iz kalupa i odmah ga serviraj.

Dodatak: voćni sok ili uvarak.

Napomena. Na isti se način može prigotoviti i varenac od riže. U varenac se može umiješati i ribana čokolada (dvobojni varenac).

Riža na mlijeku — *Riz au lait — Milchreiss*

2 1/2 l mlijeka, 300 g riže, 50 g maslaca, 80 g šećera, malo soli, cimet, čokolada i korica od limuna.

Rižu preberi, obriši krpom i pristavi u toliko hladne vode koliko je potrebno da samo pokrije rižu. Tako je kuhaj po prilici 1/2 sata, a zatim vodu ocijedi i nalij toplo mlijeko, u koje metni šećer i malo korice od limuna, i kuhaj dalje dok riža dovoljno ne omekša. Kad je mekana, dodaj joj maslac i izmiješaj, a onda je istresi i pospi cimetom ili ribanom čokoladom. Riža nakon kuhanja mora ostati rahla.

Može se pomiješati i s ukuhanim voćem, a može se uslužiti i hladna s voćnim sokom.

Žličnjaci od snijega — *Noques à la neige — Schneenockerl*

1 3/4 l mlijeka, 10 bjelanaca, 200 g šećera i 1/2 šipke vanilije.

U mlijeko metni šećer i vaniliju i pristavi ga kuhati. Od bjelanaca stuci čvrst snijeg, pa kada mlijeko počne vreti, ukuhaj žlicom velike žličnjake, jedanput ih preokreni i ubrzo izvadi.

Složi ih u zdjelu i prelij kremom od vanilije.

Palačinke — *Crêpes — Palatschinken* (1 obrok)

2 1/2 dl soda-vode, 300 g brašna, 5 dl mlijeka, 2 jaja, malo soli i 10 g masti.

Mlako mlijeko pomiješaj u loncu s brašnom da dobiješ glatku smjesu, dodaj jaja i soda-vodu te dobro izmiješaj. Pazi da se ne stvore grudice.

U plitkoj tavi s drškom ugrij malo masti i na nju ulij toliko tijesta da pokrije dno tave. Palačinku ispeci najprije s jedne strane, a onda s druge. Palačinka se okreće lopaticom, ali vješti kuhari mogu je okretati bacanjem u zrak. Za svaku palačinku ponovo dodaj masti i ugrij je. Tako nastavi peći

dok ne potrošiš sve tijesto. Palačinke slaži na pliticu ili tanjur, namaži ih nadjevom i smotaj ili preklopi.

Mogu se namazati, odnosno puniti raznim nadjevima.

Palačinke s marmeladom — *Crêpes à la confiture — Palatschinken mit Marmelade* (1 obrok)

35 g marmelade od kajsija.

Pripremi palačinke kako je gore opisano, namaži ih marmeladom od kajsija i pospi šećerom u prahu.

Palačinke sa sirom — *Crêpes au fromage — Topfenpalatschinken* (1 obrok)

67 g svježeg sira, 17 g vrhnja, 5 g grožđica, 12 g šećera u prahu, 1 jaje, malo korice od limuna.

Pripremi palačinke kako je gore opisano.

Sir zdrobi viljuškom i pomiješaj s vrhnjem i grožđicama. Tom smjesom namaži palačinke pa ih smotaj ili preklopi, složi u tepsiju i metni u pećnicu, da se malo prepeku.

Mogu se preliti vrhnjem. U tom slučaju ne treba vrhnje umiješati u sir.

Napomena. Palančinke se mogu namazati i limunovim sokom, čokoladnim umakom, kremom od vanilije, vrhnjem, kašicom od jabuka itd.

Drobljenac — *Schmarren*

Pravi se na isti način kao i palačinke, samo se tijesto napravi malo gušće. Bjelanca se posebno tuku i umiješaju u tijesto.

Peče se na malo više masti u tepsiji. Kad je s jedne strane pečen, okrene se lopaticom i stavi u pećnicu, pa kada se i druga strana ispeče, razdrobi se.

Pospe se šećerom u prahu, a uslužuje se sa sokom od malina ili kojim drugim voćnim sokom, ili s marmeladom.

Pjenasti omlet — *Omelette soufflée — Auflauf-Omelette* (1 obrok)

3 žumanca, 4 bjelanca, 80 g šećera u prahu, 10 g maslaca, korica od limuna i malo vanilije.

Žumanca izmiješaj sa šećerom u prahu da dobiješ pjenastu smjesu, pa dodaj malo vanilije i sitno kosane korice od limuna i na kraju čvrsto stučen snijeg od 4 bjelanca.

Tu smjesu saspi u obliku čunja na tavu ili srebrnu pliticu, koju prije toga namaži maslacem, odozgo pospi šećerom u prahu i stavi brzo u vruću pećnicu da se ispeče. Peče se pet do deset minuta.

U omlet se može metnuti i malo likera.

Štefanijin omlet — *Omelette Stephanie — Stephanie-Omelette*

Pravi se od iste smjese kao i pjenasti omlet.

Smjesu istresi u tavu na vruć maslac i brzo ispeci u pećnici. U sredinu metni ukuhano voće, jagode ili koje drugo kuhano voće, pa prelij s malo bilo kojeg likera. Omlet preklopi tako da dobije dugoljast oblik, pa ga istresi na pliticu, pospi šećerom u prahu i odmah usluži.

Okruglice od šljiva — *Gnocchi aux prunes* — *Zwetschkenknödel*

700 g krumpira, 200 g brašna, 35 g masti, 850 g šljiva, 2 žumanca, 120 g masti ili maslaca, 100 g mrvica i 170 g šećera u prahu.

Krumpir skuhaj, oguli i protisni dok je još vruć, pa ga pomiješaj s brašnom, dodaj mast (ili maslac), žumanca i sol i izradi glatko tijesto, koje izvaljaj i izreži na četvorine veličine 7×7 cm ili 6×6 cm, već prema veličini šljive.

U svaku četvorinu umotaj jednu obrisanu šljivu. Šljivama se moraju izvaditi koštice i namjesto koštice metnuti kocka šećera i malo cimeta.

Rezanci s orasima — *Nouilles aux noix* — *Nussnudeln*

200 g samljevenih oraha, 100 g šećera, 120 g maslaca i malo cimeta.

Kuhane rezance metni na vruć maslac i pospi samljevenim orasima. Prije nošenja na stol pospi šećerom i s malo cimeta.

Drobljenac od krupice — *Schmarren au semoule* — *Griesschmarren* (10 obroka)

1½ l mlijeka, 750 krupice, 300 g maslaca, 100 g šećera, malo soli i 3 jaja.

Mlijeko posoli, dodaj maslac i kuhaj dok mlijeko ne počne vreti. Tada brzo uspi krupicu i neprestano miješaj dok se smjesa ne odlijepi od posude.

Kuhanu krupicu ohladi, dodaj jaja i 70 g šećera pa to istresi u tavu, u kojoj si ugrijao maslac, i peci u pećnici. Kada je smjesa pečena, razdrobi je viljuškom i pospi ostatkom šećera.

Uz drobljenac se daje malinov sok, ukuhano voće ili marmelada.

Tijesto za prženje (tekuće)

Tijesto za prženje je tekuće tijesto u koje se mogu umočiti neke namirnice, kao razno voće (jabuke, kajsije, breskve), povrće (crni korijen, šparga, cvjetača), sir, riblji odresci. U tijesto umočene namirnice prže se u mnogo masti i cijede na situ. Tijesto je nakon prženja poluprhko.

Jabuke u košuljici — *Pommes en pâte* — *Äpfel im Schlafrock*

500 g brašna, 50 g ulja, 10 g soli, 5 bjelanaca, 3 dl piva, 2 dl mlake vode, 2 žumanca, malo cimeta, 1 žlica ruma, 500 g masti za prženje.

Od brašna, mlake vode i piva napravi tekuće tijesto, dodaj sol, ulje, žumanca i na kraju čvrsto stučen snijeg.

Jabuke oguli, očisti od koštica, izreži na ploščice, umoči u tijesto i prži u mnogo masti.

Kada je tijesto isprženo svijetložuto, izvadi ploščice, ocijedi ih i pospi šećerom u prahu i cimetom.

Pokladnice — *Beignets à la viennoise* — *Faschingskrapfen*

300 g 0gg brašna, 30 g kvasca, 30 g šećera, 100 g šećera od vanilije, 40 g maslaca, 2 žumanca, 1 dl mlijeka, i žlica ruma, korica od naranče, 400 g marmelade od kajsija, 400 g masti, malo soli.

Brašno prosij i ugrij, pa dodaj sol, mlijeko, rastopljen maslac, 50 g šećera od vanilije, ribanu koricu od naranče i uzašli kvas te zamijesi ne pretvrdo tijesto, koje tuci tako dugo dok se ne odljepljuje od kuhače. Tada ga pokrij stolnjakom i metni na umjereno toplo mjesto da se 1 sat diže. Tijesto ne smije biti na propuhu.

Kada tijesto uzađe, rastegni ga na pobrašnjenoj dasci po prilici ½ cm debelo, tako da od njega možeš izrezačem izrezati po prilici 40 okruglih ploščica (za 20 pokladnica). Na sredinu svake druge ploščice metni marmelade od kajsija pa ploščice pokrij neobloženim ploščicama tako da na marmeladu dođe nepobrašnjena strana ploščice. Nakon toga rubove lagano pritisni pa drugim, manjim izrezačem izrezuj od tako poklopljenih ploščica pokladnice i meći ih na pobrašnjen ugrijan ubrus pazeći pri tom da gore okreneš onu stranu pokladice koja je prije bila okrenuta dolje. Tako poslagane pokladnice pokrij ugrijanim stolnjakom i pusti da uzlaze na mjestu zaštićenu od propuha.

Kada se dovoljno dignu, meći ih pržiti u mnogo vruće masti. Pri metanju pazi da u mast metneš prvo onu stranu koja je pri zadnjem dizanju bila okrenuta prema gore. Pokladnice se prže najprije poklopljene, a kada se isprže s jedne strane i postanu smeđe, okrenu se i prže se s druge strane otklopljene. Oko sredine moraju dobiti lijep, svijetao rub. Kada su gotove, položi ih na sito da se ocijede. Neposredno prije serviranja pospi ih šećerom u prahu. Mogu se jesti vruće i hladne.

HLADNA SLATKA JELA

Hladna slatka jela prigotavljaju se od:

a) tijesta,
b) smjesa (biskvitnih, čokoladnih, od oraha, badema itd.) i
c) krema.

Među hladna slatka jela ubrajamo još: drhtalice, varence, nabujke, voće i sladoled.

Tijesta

Razlikujemo ove vrste tijesta:

a) hrustavo,
b) prhko,
c) dizano,
d) razvučeno,
e) lisnato.

Hrustavo tijesto

Hrustavo tijesto je tijesto miješano na vatri, a služi za pravljenje slatkih kolačića, kao što su npr. hrpice, štrcani kolačići, ekleri, princesini uštipci itd.

½ l mlijeka ili vode, 100 g maslaca, 250 g brašna i 8 jaja.

Mlijeko malo posoli, dodaj mu maslac, pa ga pristavi kuhati. Kada uzavri, najedanput uspi prosijano brašno i miješaj ga na vatri tako dugo dok se tijesto ne odlijepi od kuhače i šerpenje i ne postane gruda. Pazi da u samom tijestu ne nastanu grudice. Tko nije vješt u kuhanju, neka šerpenju povuče

s vatre, pa će lakše izbjeći stvaranje grudica. Kad je tijesto skuhano, skini ga s vatre i miješaj neko vrijeme da se malo ohladi, pa postepeno dodavaj jaja. Tijesto mora biti mekano da se može štrcati kroz štrcaljku.

Hrpice — *Choux — Windbeutel*

Napravi tijesto kako je gore opisano, pa žličicom pravi male hrpice na namazanu tepsiju i peci ih 20 do 25 minuta u pećnici. Pećnica se ne smije otvarati prije 15 minuta, inače će hrpice splasnuti.

Ekleri — *Éclairs*

Napravi hrustavo tijesto i njime napuni vrećicu za štrcanje pa ištrcaj trokute ili četverokute na dobro namazanu i pobrašnjenu tepsiju. Ispeci ih u pećnici, a kada se ohlade, razreži ih. Gornju stranu umoči u čokoladu ili šećernu glazuru. Obje polovice sastavi bilo kojom kremom.

Štrcani kolačići — *Baisers — Gespritzte Bäckerei*

Napravi hrustavo tijesto i njime napuni vrećicu za štrcanje sa širokim tuljkom. U visokom željeznom loncu ugrij mast i u nju umoči pergament-papir, pa na njega štrcaj tijesto u obliku kolutića, koje prži na masti zajedno s papirom. Kolutići će se sami odlijepiti. Tijesto se može i izravno štrcati u mast, pa tako dobivamo pržene uštipke (beignets à la meringue).

Prhko tijesto

Razlikujemo tri vrste prhkog tijesta, i to:
a) za pite
b) za kolače s voćem i
c) za čajne kolačiće.
Omjer brašna, maslaca i šećera treba da bude ovakav:
Prhko tijesto za pite: 250 g brašna, 150 g maslaca, 50 g šećera;
Prhko tijesto za kolače s voćem: 300 g brašna, 150 g maslaca, 75 g šećera;
Prhko tijesto za čajne kolačiće: 225 g brašna, 75 g maslaca, 75 g šećera.
Prhko ili masleno tijesto za pite i kolače s voćem mijesi se na dasci, a prhko tijesto za čajne kolačiće miješa se u zdjeli. To tijesto treba praviti u hladnoj prostoriji, hladnim rukama, i što brže.
Maslac nareži u brašno i rukama izradi mrvičastu smjesu, pa dodaj ostale dodatke i izradi glatko tijesto (nemoj ga mijesiti). Tijesto ostavi 1 do 2 sata na hladnu mjestu, a zatim ga razvuci valjkom i izreži na oblike koje želiš.

Pita od sira — *Tranches au fromage blanc — Topfenschnitten*

250 g brašna, 150 g maslaca, 50 g šećera, 1 jaje, 1 žlica ruma i 2 žlice vrhnja.

Od navedenih sirovina napravi prhko tijesto kako je gore opisano. Tijesto ostavi jedan sat da miruje, pa ga zatim razvaljaj u dva jednako velika lista veličine tepsije i po prilici 3 mm debela. Jedan list položi u nenamazanu

tepsiju, ispeci svijetlosmeđe i zatim namaži nadjevom od sira, pa na njega položi drugi list, koji namaži jajetom. Kolač peci na jakoj vatri dok ne postane svijetlosmeđ.

Kada se ohladi, izreži ga na komade i pošećeri.

Nadjev od sira: u 60 g pjenasto izmiješanog maslaca umiješaj 2 žumanca, 60 g šećera od vanilije, 50 g grožđica, sitno izribanu limunovu koricu, 300 g protisnutog svježeg kravljeg sira, 1 dl vrhnja i čvrst snijeg od 2 bjelanca.

Pita od jabuka — *Tarte aux pommes — Apfelpittah*

300 g brašna, 150 g maslaca, 75 g šećera, 1 žumance i ½ dl vrhnja.

Od brašna, maslaca, šećera, kiselog vrhnja i žumanca napravi prhko tijesto, razvaljaj ga 1 cm debelo i rasijeci na dva jednaka dijela veličine tepsije. Jedan list položi u tepsiju i namaži nadjevom 1—2 cm debelo, a drugi list položi na nadjev pa odozgo namaži razmućenim jajetom.

Pitu peci u pećnici 1 sat.

Nadjev: 4 žumanca, 125 g šećera, 2 žlice ruma, 1½ kg ribanih jabuka, sitno skosana ili naribana limunova korica.

Žumanca dobro izmiješaj sa šećerom i naribanom koricom od limuna, pa u to dodaj rum, snijeg od 4 bjelanca i izrezane jabuke (eventualno malo ribanih oraha i nešto grožđica).

Napomena. Na isti se način mogu napraviti pita od oraha, pita od maka, pita od kajsija, bresaka, ribiza, trešanja itd.

Čajno pecivo — *Cakes — Teegebäck*

225 g brašna, 75 g maslaca, 75 g šećera i korica od naranče.

Od navedenih sirovina napravi prhko tijesto, kome dodaj naribanu koricu od naranče, eventualno izribane bademe i ako treba još malo šećera. Tijesto razvuci na dasci pa izrezačem izreži razne oblike, koje složi u namazanu tepsiju i peci u pećnici kod 200° C.

Izrezano tijesto možeš prije pečenja namazati žumancem ili ga možeš pečenog umočiti potpuno ili djelomično u umak od čokolade i posuti kosanim bademima, ili možeš slijepiti dva i dva komada marmeladom ili umakom od čokolade. Ako se umače u čokoladu, nije potrebno prije pečenja mazati ga žumancem.

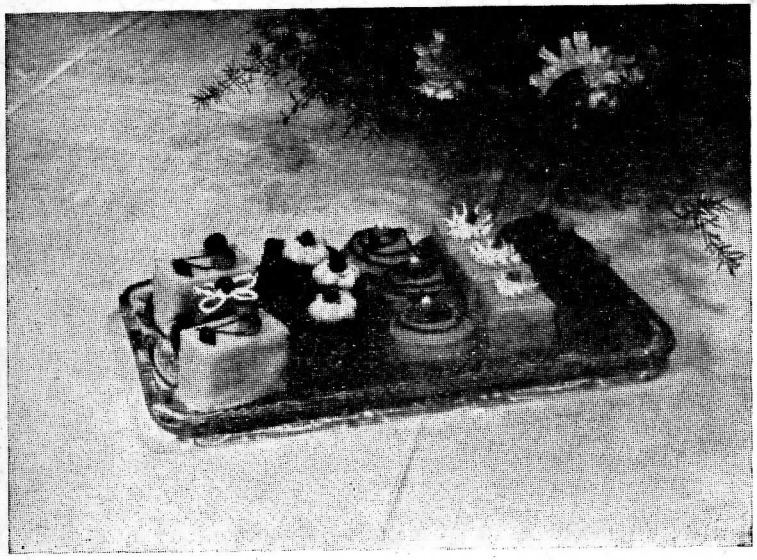
Dizano tijesto

Prosij brašno, uspi ga u zdjelu i napravi na sredini jamicu. U malo mlijeka razmrvi kvasac i ulij ga u jamicu, pa u nj umiješaj toliko brašna da dobiješ mekanu kašicu (kvas). Zdjelu zatim pokrij čistim stolnjakom i metni na toplo mjesto (ne vruće) da kvas uziđe. Kvas mora uzići do dvostruke količine. Koliko će to trajati, ovisi o temperaturi prostorije. Kada dovoljno uziđe, dodaj mlijeko, šećer, sol, jaja, ribanu koricu od limuna ili naranče pa s ostalim brašnom izmiješaj, a onda tuci tijesto dok ne dobije mjehure. (Ako je to tijesto koje će se razvaljati, mora biti nešto gušće i još se mora na dasci izmijesiti.) Nakon toga tijesto mora po drugi put uzići. Zato ga moramo opet

pokriti i staviti na toplo mjesto, gdje nema propuha. Za vrijeme od 1—1½ sat tijesto mora uzići na dvostruku visinu.

Dizano tijesto peče se 30 do 60 minuta, već prema količini.

Ako se tijesto zamijesi za kolač, može se dizati u tepsiji.



Sl. 96. Sitni kolačići

Od dizanog tijesta mogu se praviti pletenjaci (brioches), saće (buhtli), pletenice, makovnjača, orahovača, pecivo za kavu itd.

Dizano tijesto može se zamijesiti kao:

a) obično tijesto,
b) prhko tijesto i
c) lisnato tijesto.

Saće — *Gouffres — Buchteln*

500 g brašna, 100 g maslaca, 30 g pjenice, 80 g šećera, 2½ dl slatkog vrhnja, 3 žumanca, korica od naranče ili limuna, malo soli, 250 g marmelade, šećer za posipanje.

Zamijesi dizano tijesto kako je unaprijed opisano. Ostavi ga da se 1½ sat diže, a onda ga na pobrašnjenoj dasci razvaljaj 1 cm debelo i izreži na pravokutnike 8 cm dužine i 6 cm širine. Na svaki komad tijesta metni na užoj strani marmeladu, pa tijesto smotaj i namaži rastopljenim maslacem, složi u namazanu tepsiju i pusti da se ponovo diže. Kada tijesto dovoljno uzide, peci ga u poluvrućoj pećnici dok se ne odlijepi od tepsije.

Kolač valja istresti na dasku dok je još vruć, ali pojedine komade razdvajaj jedan od drugoga tek onda kada se kolač ohladi, a zatim ih pospi šećerom.

Napomena. Kolač je dobio ime »saće« zato jer se pri pečenju komadi slijepe zajedno, pa kolač izgleda kao pčelinje saće.

Makovnjača — *Stroudel au pavot — Mohnkuchen*

400 g brašna, 100 g maslaca, 30 g pjenice, 3 dl mlijeka, 70 g šećera, 2 žumanca, korica od limuna i malo soli.

Zamijesi dizano tijesto kako je naprijed opisano. Nakon jednosatnog mirovanja na toplu mjestu razvuci ga valjkom ½ cm debelo, namaži nadjevom od maka, smotaj i položi u namazanu tepsiju te pusti da ponovo ½ sata uzlazi. Tada ga namaži razmućenim jajetom i peci u pećnici na umjerenoj vatri.

Makovnjaču reži na 2 cm debele komade tek kad se ohladi.

Nadjev: 350 g samljevenog maka kuhaj u ¼ l mlijeka, dodaj naribanu koricu od limuna, 30 g grožđica, malo cimeta, 120 g šećera i 60 g maslaca. Kada se smjesa ohladi namaži je na tijesto, koje prije toga poškropi rastopljenim maslacem.

Dizano prhko tijesto

Dizano prhko tijesto treba praviti na hladnu mjestu. Najbolje je zamijesiti ga naveče i ostaviti da se preko noći diže.

U brašno izmrvi maslac, dodaj sol, šećer, žumanca i kvasac rastopljen u hladnu mlijeku, pa zamijesi i ostavi ga da se preko noći diže.

Drugi dan tijesto razvaljaj i izreži u razne oblike, već prema vrsti kolačića koje želiš praviti.

Od dizanog prhkog tijesta mogu se napraviti razni roščići s makom, orasima ili sirom, kolednik (Kletzenbrot), uštipci itd.

Roščići s orasima — *Cornets aux noix — Nusskipferl*

420 g brašna, 270 g maslaca, 60 g šećera, 1—2 jaja, 3 žumanca, malo soli, 30 g kvasca i 3 dl mlijeka.

Maslac izmrvi s brašnom, dodaj jaja, žumanca, šećer, sol i kvasac razmućen u hladnu mlijeku pa zamijesi glatko tijesto, pokrij ga i ostavi na dasci da se diže. Nakon toga razvaljaj ga 3—4 mm debelo i kovrtačem izreži na četvorokute, koje namaži ohlađenim nadjevom od oraha, pa četvorokute smotaj u roščiće.

Roščiće položi u namazanu tepsiju i pusti da ponovo ½ sata uzlaze.

Nakon toga namaži ih žumancem i peci u pećnici na jačoj vatri. Za vrijeme pečenja ponovo ih namaži žumancem.

Nadjev: 400 g samljevenih oraha i 100 g mrvica pomiješaj s 2 dl vrućeg mlijeka, dvije žlice ruma, 180 g šećera i dodaj ribanu koricu od limuna ili naranče, pa to malo prokuhaj. Kada se smjesa ohladi, namaži njome pripremljeno tijesto narezano na četvorokute.

Dizano lisnato tijesto

Za ovo tijesto treba zamijesiti dva tijesta: prhko i dizano.

Zamjesi prhko tijesto kako je navedeno na str. 240. i metni ga na hladno mjesto.

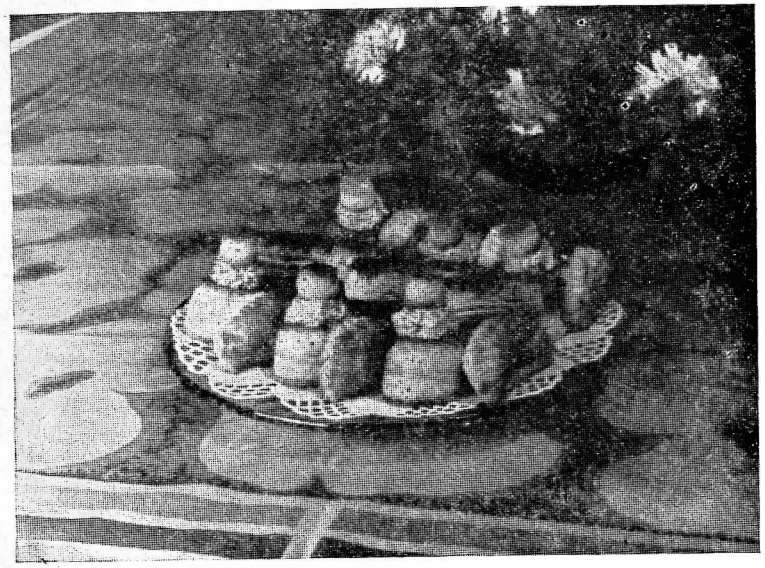
Zamijesi dizano tijesto kako je navedeno na str. 241. i razvaljaj ga u pravokutnik prst debelo.

Hladno prhko tijesto stavi na sredinu dizanog tijesta pa sve četiri strane jednostavno preklopi. Tijesto zatim razvaljaj i ponovo preklopi, pa to ponovi

još tri puta. Nakon četvrtog preklapanja pokrij tijesto čistim stolnjakom i ostavi da se diže.

Nakon jednog sata razvaljaj ga tanko i izreži na razne oblike.

Od toga se tijesta mogu ispeći bečki roščići, jastučići sa sirom, s jabukama, marmeladom itd.



Sl. 97. Pladanj s kolačima

Jastučići s marmeladom — *Rissoles au confiture — Apfeltascherl*

Prhko tijesto: 300 g brašna i 250 g maslaca.
Dizano tijesto: 300 g brašna, 3 žumanca, 2 jaja, 40 g maslaca, malo soli, sok od 1 limuna, 30 g kvasca, 1¼ dl mlijeka, 120 g marmelade i bjelance za mazanje.

Najprije zamijesi prhko tijesto i ostavi ga na hladno mjesto. Zatim zamijesi dizano tijesto i postupaj kako je naprijed rečeno.

Razvaljano tijesto izreži kovrtačem na 10 cm velike četvorokute. Uglove preklopi prema sredini do protivnih tako da se dotiču. Na svaki jastučić metni malo marmelade. Tako pripremljene jastučiće pusti ponovo uzlaziti, zatim ih namaži bjelancem i peci u pećnici na jačoj vatri. Kada se pečeni, pospi ih šećerom u prahu.

Razvučeno tijesto

Razvučeno tijesto pravi se od oštrog pšeničnog brašna. Brašno mora biti suho, a ako je vlažno, treba ga ugrijati.

Brašno prosij na dasku u sredini napravi jamicu, u koju stavi ulje, malo octa i soli, pa nožem pomiješaj tekućinu s jednim dijelom brašna. Zatim nastavi mijesiti rukom pomalo dodajući ostalo brašno. Tijesto izradi glatko i od njega napravi kruščić, namaži ga uljem i ostavi da počiva ½ sata.

Na stol prostri čist stolnjak i pospi ga brašnom. Tijesto najprije malo izvaljaj valjkom pa poprskaj rastopljenom masti, a zatim ga uzmi u obje ruke i razvuci ga dokle možeš. Zatim ga metni na stolnjak i dalje ga razvlači tako da postane što tanje. Nastoj da ne dobije rupice i da se ne kida. Okrajke odreži i možeš ih upotrijebiti za ukuhavanje u juhu.

Kada je tijesto dovoljno razvučeno, poprskaj ga rastopljenim maslacem, namaži nadjevom, nadjev pospi mrvicama, pa tijesto savij i složi u tepsiju namazanu rastopljenom masti.

Peci po prilici 30 do 40 minuta pa nareži na komade i pospi šećerom.

Od toga tijesta može se napraviti savijača od jabuka, kajsija, trešanja, grožđa, šljiva, vrhnja, čokolade, sira itd.

Savijača od vrhnja i sira može se i kuhati (vidi: štrukli).

Savijača od jabuka — *Stroudel aux pommes — Apfelstrudel*

250 g oštrog pšeničnog brašna, 2 žlice ulja, 10 g masti, malo soli i malo octa.

Zamijesi tijesto kako je gore opisano, razvuci ga, poškropi rastopljenim maslacem, pospi mrvicama i namaži nadjevom, pa savij i peci.

Nadjev: 1 ½ kg jabuka, 250 g šećera, 35 g maslaca, ½ dl ruma, 100 g očišćenih oraha, 30 g mrvica i malo cimeta.

Jabuke operi, obriši i na ribežu izribaj na sitne rezance, koje izmiješaj se šećerom, rumom, cimetom i samljevenim orasima.

Baklava

Zamijesi tijesto kao za savijaču i razvuci ga. Kada se osuši, izreži ga na četvorokute veličine tepsije u kojoj će se peći pa ga slaži u tepsiju list po list ovako: prvi list poprskaj rastopljenim mlakim maslacem ili uljem i pospi nadjevom, drugi list samo poprskaj rastopljenim maslacem, treći list opet poprskaj rastopljenim mlakim maslacem ili uljem i pospi nadjevom i tako redom dalje dok ne utrošiš sav nadjev i sve listove. Na vrhu mora biti list tijesta, koji namaži rastopljenim maslacem i pospi šećerom.

Zatim tupim nožem zasijeci po baklavi kose pačetvorine i peci je u pećnici dok ne dobije žutu boju, a onda je prelij rastopinom šećera.

Kada se baklava ohladi, rasijeci dokraja pojedine komade.

Nadjev: U zdjeli dobro izmiješaj samljevene orahe, oljuštene sitno isjeckane bademe, šećer od vanilije, grožđice i ušećerenu narančinu i limunovu koricu.

Lisnato tijesto

Lisnato tijesto pravi se od prhkog i razvučenog tijesta. Treba ga raditi na hladnom mjestu na mramornoj ploči ili na dasci. Treba nadalje izbjegavati sunčana mjesta i blizinu peći. Brašno mora biti suho, po mogućnosti oštro. Maslac mora biti čvrst. Ako nije dovoljno čvrst, treba ga najprije zgnječiti u hladnoj vodi, a onda izmijesiti na dasci u krpi i spremiti na hladno mjesto do upotrebe.

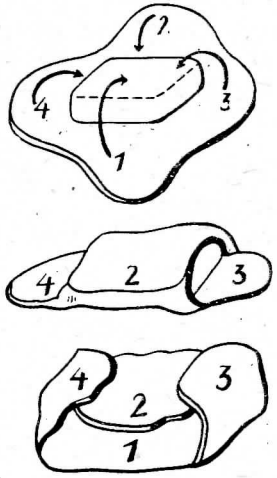
Kolači od lisnatog tijesta moraju se listati u mnogo tankih listića.

Prhko tijesto: 1 kg maslaca, 15 g soli, sok od ½ limuna (ili ista količina octa), 1,100 kg brašna oštrog i ½ l hladne vode.

Iz maslaca istisni vodu pa umijesi u njega 100 g brašna, i od toga napravi oblik knjige 2 prsta debele (masleno ili prhko tijesto). Kraće strane obreži po prilici prst debelo, i to odrezano masleno tijesto stavi na stranu, a »knjigu« ostavi na hladnu mjestu.

Od ostalog brašna (1 kg), vode, limunova soka (ili octa), soli i odrezanog dijela maslenog tijesta zamijesi rukama tijesto na dasci kao za savijaču. Kada ga dobro izmijesiš, ostavi ga najmanje $^1/_2$ sata da miruje. Da se tijesto bolje odmori, zasijeci po njemu oblik rešetke.

Nakon odmaranja razvuci ga valjkom na sve četiri strane.



Sl. 98. Preklapanje lisnatog tijesta

Na sredinu položi masleno tijesto (»knjigu«) i preko njega preklopi sve četiri strane razvučenog tijesta. Nakon toga tijesto razvaljaj valjkom u oblik pačetvorine 40×25 cm (prst debelo) pa gornju i donju stranu preklopi jednu preko druge.

Brašno koje se uhvati s gornje strane pometi, pa tijesto ostavi $^1/_2$ sata mirovati na vrlo hladnom mjestu.

Nakon toga ponovo ga razvaljaj i ponovo preklopi strane kao i prvi put, pa ga opet ostavi $^1/_2$ sata mirovati.

Taj postupak ponovi još jedanput.

Nakon trećeg odmaranja razreži tijesto na komade, koje razvaljaj i upotrijebi za razne kolače, npr. za krem-odreske, uvojke s vrhnjem, kolače sa sirom itd.

Dok se tijesto odmara, treba ga pokriti vlažnom krpom da ne dobije koru.

Odresci s jagodama — *Tranches aux fraises — Erdbeerschnitten*

200 g kašice od jagoda, 200 g šećera, 2 dl slatkog vrhnja i 1 bjelance.

Napravi lisnato tijesto kako je naprijed opisano, pa ga razvaljaj 2 do 3 mm debelo i izreži na 7 do 8 cm široke trake dugačke kao tepsija. Trake

metni u tepsiju i na njihove duže strane bjelancem nalijepi 1 cm širok porub od istog tijesta.

To peci u nenamazanoj mokroj tepsiji u vrlo vrućoj pećnici (270 do 300°C).

Kad je tijesto pečeno, ispuni sredinu kašicom od jagoda, pa preko kašice metni zašećereno tučeno vrhnje, koje ukrasi svježim jagodama.

Nakon toga izreži trake na odreske.

Uvojci s tučenim vrhnjem — Cannelons *à la crème fouettée — Schamrollen*

3 dl slatkog vrhnja, 30 g šećera u prahu i 1 jaje.

Pripremi lisnato tijesto kako je naprijed opisano i izreži ga na 2 cm široke i 15 do 20 cm duge trake. Duže strane trake namaži prst široko bjelancem, pa trake namotaj u obliku spirale na papirnate valjke ili mokre kalupe za uvojke i peci ih u ovlaženoj nenamazanoj tepsiji.

Kada su uvojci pečeni, skini ih oprezno s valjka i metni još malo u hladniju pećnicu.

Kada se potpuno ohlade, napuni ih slatkim tučenim vrhnjem.

Krem-odresci — *Tranches à la crème — Kremschnitten*

Lisnato tijesto, krema od vanilije i 30 g šećera u prahu.

Pripremi lisnato tijesto kako je naprijed opisano, razvaljaj ga 1 mm debelo i izreži na 10 cm široke trake koje namaži bjelancem i peci u nenamazanoj i ovlaženoj tepsiji.

Kada se tijesto ohladi, polovicu traka obloži kremom, a drugu polovicu traka rasijeci na odreske široke 4 cm. Njih položi na kremom obložene trake pa skroz proreži vrućim nožem.

Odreske pospi šećerom u prahu.

Odresci se mogu namazati i razrijeđenom marmeladom i prevući rijetkom fondant-glazurom.

Lisnato tijesto sa sirom

Lisnato se tijesto može napraviti i sa svježim sirom.

Pravi se na isti način kao i obično lisnato tijesto, samo se s brašnom i maslacem zamijesi ista količina svježeg sira, pa se pusti da tijesto preko noći stoji na hladnom mjestu.

Tijesto treba namazati žumancem i peći na jakoj vatri.

Od toga se tijesta mogu praviti polumjeseci, sirasti prutići, pecivo za čaj itd.

Smjese

Biskvitna smjesa

Biskvitna se smjesa sastoji od jaja, šećera i brašna, a može se ili miješati ili tući u kotliću. Brašno za biskvit mora biti sasvim suho, a prije upotrebe treba ga prosijati.

Jaja moraju biti svježa, a snijeg treba čvrsto stući.

Po svom sastavu biskvitne se smjese dijele na l a g a n e i t e š k e.

Po načinu pripremanja razlikujemo h l a d n e i t o p l e biskvitne smjese.

L a g a n a biskvitna smjesa sastoji se samo od jaja, šećera i brašna, a t e š k a od jaja, šećera, brašna i maslaca.

Hladna biskvitna smjesa

1. **obični biskvit:** 1 jaje, 25 g šećera, 25 g brašna;
2. **lagani biskvit:** 1 jaje, 30 g šećera, 20 g brašna;
3. **miješani biskvit:** 1 jaje, 50 g šećera, 25 g brašna;
4. **biskvit za omlete:** 1 jaje, 25 g šećera, 15 g brašna, 5 g maslaca.

Od hladne biskvitne smjese mogu se praviti savijača od biskvita, omlet od biskvita, razni kolači od biskvita, torte, nabujci i varenci.

Biskvit se može peći u pećnici i kuhati u pari. Može se staviti ili u tepsiju ili u kalup.

Pećnicu treba najprije ugrijati do 180° C pa tek onda u nju staviti tepsiju s biskvitnom smjesom. Pećnica se ne smije otvarati bar 15 minuta, inače će smjesa splasnuti. Tepsiju, odnosno kalup, u koji će se uliti smjesa, treba prije toga namazati masti i posuti mrvicama da se biskvit ne prilijepi.

Biskvit je pečen ako čačkalica koju u njega ubodemo ostane suha kad je izvučemo.

Biskvit — *Biscuit — Biskuit*

10 jaja, 250 g šećera, 250 g brašna i korica od limuna.

Jaja razbij tako da ti u jednoj polovici ljuske ostane čitavo žumance, a bjelance ocijedi u kotlić. Žumanca metni u lonac, pomiješaj sa šećerom, dodaj ribane korice od limuna (eventualno i malo soka od limuna) pa miješaj dok ne dobiješ pjenastu gustu smjesu.

U kotliću istuci čvrst snijeg.

Tada smjesu od jaja i šećera pomiješaj s brašnom. Brašno moraš polagano i postepeno dodavati.

Zatim u gornju smjesu umiješaj čvrsto stučen snijeg, pa je istresi u namazanu tepsiju i peci u pećnici, koju prije toga ugrij do 180° C.

Taj se biskvit može upotrijebiti za razne kolačiće.

Savitak od biskvita — *Roulade de biscuit — Biskuitrolle*

10 jaja, 300 g šećera, 200 g brašna, ribana korica od limuna, 300 g marmelade od kajsija i 50 g šećera od vanilije.

Napravi laganu biskvitnu smjesu kako je prije opisano.

U tepsiju položi pergament-papir, na njega istresi smjesu i peci je u pećnici ugrijanoj na 180° C.

Kada je biskvit pečen, stresi ga na dasku i odstrani papir.

Biskvit namaži marmeladom i oprezno savij, pa nareži na komade, koje pospi šećerom od vanilije.

N a p o m e n a. Može se namazati i kojim drugim nadjevom.

Tuljčići s kremom — *Cornets à la crème — Schaumtüten*

10 jaja, 500 g šećera, 250 g brašna, 4 dl tučenog vrhnja i 100 g šećera.

Napravi biskvitnu smjesu kako je prije opisano. Smjesu miješaj pola sata (zato se zove miješani biskvit). Tepsiju namaži voskom, pa na nju namaži smjesu u obliku okruglih ploščica promjera 10 cm i ispeci ih svijetložućkasto. Peci na umjerenoj vatri.

Pečeni biskvit odlijepi tankim nožem i savij u tuljčiće ili kesice.

Neposredno prije nošenja na stol napuni ih zašećerenim tučenim vrhnjem i ukrasi s par šumskih jagoda.

Mogu se i glazirati čokoladnom glazurom.

Biskvit-torta s kremom — *Gâteau à la crème — Biskuittorte mit Creme*

10 jaja, 300 g šećera, 200 g brašna i korica od limuna

Napravi laganu biskvitnu smjesu kako je prije opisano.

Metni je u tepsiju ili kalup za torte i peci polagano na umjerenoj vatri 40 do 60 minuta.

Kada se biskvit ohladi, razreži ga vodoravno na dva dijela i namaži kremom od vanilije.

Biskvitni omlet s marmeladom — *Omelette au confiture — Biskuit-Omelette mit Marmelade* (1 obrok)

1 jaje, 25 g šećera, 15 g brašna, 5 g maslaca, malo ruma, 15 g marmelade i 4 g šećera u prahu.

Napravi biskvit za omlet na isti način kao što se pravi lagani biskvit.

Od te smjese ispeci 2 omleta. Peci ih ovako: u tavi ugrij maslac, ulij po prilici prst debelo smjese i peci u pećnici dok omlet ne dobije svijetlosmeđu boju.

Omlete namaži marmeladom od kajsija, preklopi, pošećeri i odmah šalji na stol.

Topla biskvitna smjesa

Topla biskvitna smjesa je teška smjesa od koje se mogu praviti torte, valjčići, savici, uštipci itd.

K o l i č i n s k i o d n o s: 1 jaje, 250 g šećera, 250 g brašna, 5 g maslaca.

Bjelanca, žumanca i šećer tuci šibom u kotliću nad parom dok smjesa ne postane pjenasta i gusta. Zatim skini kotlić s pare i tuci smjesu dalje dok se ne ohladi, pa polagano umiješaj prosijano brašno, a zatim ugrijani maslac, i miješaj što brže da smjesa bude rahla. Ako se ne miješa dobro i dovoljno, biskvit postane »slaninast«, jer se maslac slegne na dno.

Tortice s jabukama — *Tartalettes aux pommes — Apfeltörtchen*

10 jaja, korica od limuna, 250 g šećera, 50 g maslaca, 1 kg jabuka, 250 g brašna, 250 g marmelade i 5—6 bjelanaca.

Napravi toplu biskvitnu smjesu kako je prije opisano. Smjesu istresi na namazan papir u tepsiju i peci u pećnici ugrijanoj na 180° C.

Kada je biskvit pečen, ohladi ga i izreži u tepsiju na tortice od 5 cm promjera.

Tortice namaži marmeladom od kajsija i na svaku metni krišku kuhane jabuke. Ukrasi ih zašećerenim snijegom od bjelanaca, pa ponovo metni u pećnicu i peci dok snijeg ne dobije svijetložutu boju.

Čokoladna smjesa

Razlikujemo čistu čokoladnu smjesu i čokoladnu smjesu s bademima, orasima, lješnjacima itd.

Od tih smjesa možemo praviti razne torte i kolačiće, od kojih su najpoznatnije Sacherova [Zaher] torta, čokoladna torta, čokoladni makaroni itd.

Sacherova torta — *Gâteau Sacher* — *Sachertorte*

140 g maslaca, 160 g šećera, 180 g čokolade, 120 g brašna, 8 žumanaca, 10 bjelanaca i 50 g marmelade.

Dobro izmiješaj maslac, dodaj šećer, zatim ugrijanu čokoladu, postepeno dodavaj žumanca i na kraju čvrsto stučen snijeg i prosijano brašno.

Kalup za tortu namaži maslacem, pobrašni i napuni tom smjesom.

Tortu peci polagano $1^1/_2$ sat, a zatim je istresi na sito od strune i odmah još jednom na drugo sito tako da leži kao u kalupu.

Čim se ohladi, okreni je i namaži razmekšanom marmeladom i prevuci čokoladnom glazurom.

Torta se može jedanput ili dva put presjeći vodoravno i namazati marmeladom. Može se napuniti i tučenim slatkim vrhnjem, ili se vrhnje dade posebno uz tortu.

Glazura: 200 g šećera, 200 g čokolade i 2 dl vode. Šećer kuhaj u vodi dok se ne počnu vući niti. Tada dodaj čokoladu i miješaj dok smjesa ne postane glatka. Smjesa mora uzavreti, a tada je protisni i kuhaj dalje da i po drugi put uzavri. Kuhačom miješaj tako dugo dok glazura ne postane dovoljno gusta.

Torta od čokolade — *Gâteau au chocolat* — *Schokoladentorte*

140 g maslaca, 140 g čokolade, 140 g šećera, 80 g brašna, 50 g marmelade, 8 žumanaca, 3 bjelanca, 20 g rižinog brašna i čokoladna ocaklina.

Maslac pjenasto izmiješaj, dodaj razmekšanu čokoladu, a zatim smjesu ohladi. Smjesu moraš miješati $^1/_2$ sata. Kada se smjesa ohladi, umiješaj šećer i žumanca, a onda ponovo miješaj pola sata pa tada polagano umiješaj pšenično i rižino brašno.

Smjesu istresi u namazan i pobrašnjen kalup i peci 1 sat na umjerenoj vatri.

Kada se torta ohladi, preokreni je, namaži tankim slojem marmelade i prevuci čokoladnom glazurom (vidi uputu kod Sacherove torte).

Smjesa od oraha, badema i lješnjaka

Od te se smjese mogu prigotoviti torta od oraha, torta od lješnjaka, torta od oraha i kave, razni odresci, desertno pecivo, varenac od oraha itd.

Torta od oraha — *Gâteau aux noix* — *Nusstorte*

1 jaje, 6 žumanaca, 170 g šećera, 110 g oraha, 6 bjelanca i 50 g mrvica.

Jaje, žumanca i šećer pjenasto izmiješaj, dodaj samljevene orahe, čvrst snijeg od bjelanaca i biskvitne mrvice.

Smjesu istresi u namazan i pobrašnjen kalup i peci na umjerenoj vatri.

Kada se torta ohladi, razreži je po sredini, namaži marmeladom, napuni zašećerenim čvrsto stučenim vrhnjem, prevuci glazurom od kave i ukrasi raspolovljenim orasima.

Orasi za ukras mogu se umočiti u karamel-šećer. Meću se na tortu kada se ohlade.

Napomena. Na isti se način može napraviti torta od lješnjaka.

Od svih čokoladnih smjesa i smjesa od oraha i lješnjaka mogu se praviti i odresci U tom slučaju smjesa se peče u tepsiji.

Sipka smjesa

1. lagana smjesa: 1 jaje, 25 g šećera, 25 g brašna, 25 g maslaca — (za torte i kolače),

2. teška smjesa: 1 jaje, 50 g šećera, 50 g brašna, 50 g maslaca — (za odreske).

Torta pješčanica — *Gâteau sablé* — *Sandtorte*

6 jaja, 150 g šećera, 150 g rižina brašna, 1 žlica ruma, 150 g maslaca, $^1/_2$ omota praška za pecivo.

Maslac izmiješaj pjenasto, dodaj žumanca, šećer i rum pa miješaj još $^1/_2$ sata. Nakon toga pomiješaj prašak za pecivo s brašnom te brašno umiješaj u gornju smjesu istovremeno sa čvrsto stučenim snijegom.

Smjesu istresi u namazan i pobrašnjen kalup za torte i peci $^3/_4$ sata u umjereno vrućoj pećnici.

Napomena. Od te se smjese mogu praviti i razni drugi kolači. U tom se slučaju smjesa peče u tepsiji.

Magdalenini uštipci — *Baisers Madeleine* — *Magdalenenkrapferl*

3 jaja, 150 g šećera, 150 g brašna i 150 g maslaca.

Jaja i šećer pjenasto izmiješaj, dodaj brašno i ohlađen rastopljeni maslac pa lagano promiješaj.

Smjesu istresi u kalupe za uštipke i peci na slabijoj vatri.

Daju se uz čaj ili kavu.

Kreme

Kreme su hladne poslastice (dessert [deser]), pa mogu biti sastavni dio menija.

No kremom nazivamo i one smjese koje se stavljaju u razne kolače i kolačiće bilo kao nadjev ili kao namaz.

Za pravljenje kreme upotrebljavaju se želatina, rižino brašno, žumanci i neki preparati koji se mogu nabaviti pod raznim imenima u trgovini, npr. mondanin, pomozin itd., koji djeluju da se krema stisne.

Kreme se dijele na:

a) kreme sa želatinom (bavaroise [bavaroaz]);

b) kreme bez želatine (crèmes moules [krem mul]).

Prema upotrijebljenim namirnicima dijelimo ih na:

a) kreme od jaja i

b) kreme od voća.

Kreme od jaja sa želatinom

Bavarska krema — *Bavaroise*

1/2 l mlijeka, 1/2 l slatkog vrhnja, 3 žumanca, 6 listova želatine i 130 g šećera.

Skuhaj mlijeko i šećer, dodaj žumanca i rastopljenu želatinu pa miješaj nad parom dok ne dobiješ gustu smjesu (kremu). Kada se smjesa ohladi, dodaj slatko tučeno vrhnje, lagano (rahlo) izmiješaj i istresi u kalupe. Kalupi se prije punjenja moraju isprati hladnom vodom.

Kalupe s kremom stavi u frižider. Prije nošenja na stol kremu ukrasi slatkim tučenim vrhnjem.

Napomena. U mlijeko se može metnuti i malo vanilije ili maraskina.

Krema od kave — *Crème au moka* — *Mokka-Creme*

Skuhaj jaku crnu kavu pa dalje postupaj kako je gore opisano.

Krema od karamela — *Crème au caramele* — *Karamelcreme*

Skuhaj kremu od jaja sa želatinom kako je gore opisano, pa u gotovu kremu umiješaj 100 g prženog šećera.

Krema od ruma — *Crème au rhum* — *Rhumcreme*

Skuhaj kremu od jaja sa želatinom kako je gore opisano, pa u gotovu kremu ulij čašicu ruma (ili koji drugi liker).

Krema od vanilije — *Crème à la vanille* — *Vanilicreme*

Skuhaj najprije u mlijeku pola šipke vanilije, pa postupaj dalje kako je gore opisano.

Kreme od jaja bez želatine

Kreme bez želatine prave se na isti način i od istih sirovina kao i kreme se želatinom, samo se umjesto želatine uz žumanca uzmu još i cijela jaja. Jaja treba uzeti pola manje nego što ima žumanaca (na 1 litru mlijeka 8 žumanaca i 4 cijela jaja).

Krema od kave — *Crème au moka* — *Mokkacreme*

1/2 l mlijeka, 1/2 l slatkog vrhnja, 2 jaja, 4 žumanca i 130 g šećera.

Skuhaj mlijeko i šećer, dodaj žumanca i cijela jaja pa miješaj nad parom dok ne dobiješ gustu smjesu (kremu). Kada se krema ohladi, dodaj slatko tučeno vrhnje, lagano izmiješaj i istresi u kalupe. Kalupi se moraju prije punjenja isprati hladnom vodom.

Kalupe stavi u frižider. Prije serviranja kremu ukrasi slatkim tučenim vrhnjem.

Krema od voća — *Crème aux fruits* — *Obstcreme*

350 g voćne kašice, 4 lista želatine, 60 g šećera i 7 dl slatkog vrhnja.

U čvrsto stučeno slatko vrhnje umiješaj zašećerenu kašicu od voća i želatinu rastopljenu u mlakoj vodi.

Kremom napuni staklene zdjelice i metni ih u frižider.

Napomena. Krema od voća pravi se od jagoda, malina, ribiza, kajsija itd.

Kreme za nadjev

Razlikujemo:

a) temeljnu mlječnu kremu,

b) bijelu mlječnu kremu i

c) mlječnu kremu s maslacem.

Temeljna mlječna krema

1 l mlijeka, 250 g šećera, 8 žumanaca, 150 g oštrog brašna ili 100 g rižinog brašna.

Skuhaj mlijeko i polako ga ulij u dobro izmiješan šećer i žumanca, pa to ponovo pristavi kuhati. Kada uzavri, ukuhaj brašno. Kremu tuci nad parom u kotliću dok ne postane gusta, onda je makni s pare i dalje tuci dok se ne ohladi.

U kremu možeš umiješati i slatko vrhnje ili snijeg od 6 bjelanaca.

Od te temeljne kreme mogu se skuhati krema od kave, čokolade, badema itd. Može se napraviti i sa želatinom.

Bijela mlječna krema

1 l mlijeka, 1/2 šipke vanilije, 100 g oštrog brašna i 250 g šećera.

Pristavi kuhati mlijeko s vanilijom. Brašno umuti u malo hladna mlijeka pa ga zatim polako ukuhavaj u kipuće mlijeko i neprestano miješaj.

Bijela krema služi samo kao temeljna krema za kremu s maslacem.

Mlječna krema s maslacem

Skuhaj bijelu mlječnu kremu kako je gore opisano. Kada se ohladi, umiješaj u nju 250 g dobro izmiješanog maslaca.

Francuska krema

6 jaja, 250 g šećera, 120 g šećera, 50 g maslaca.

Jaja i 250 g šećera istuci u kotliću nad parom. Kada smjesa uzavri, makni kotlić s vatre pa smjesu tuci dalje dok se ne ohladi.

Maslac i 120 g šećera dobro izmiješaj i pomiješaj s kremom.

Od te se smjese mogu skuhati krema od kave, čokolade, vanilije, lješnjaka itd.

Drhtalice

Drhtalica od vina — *Gelée de vin — Weinsulz*

$^3/_4$ l bijelog vina, $^3/_4$ l vode, 350 g šećera, 80 g želatine, 12 bjelanaca i $^1/_4$ l vode.

Voće po volji.

Pristavi kuhati vino, vodu i šećer. Želatinu namoči u hladnu vodu, ožmi je i metni u kipuće vino, pa vino odmah skini s vatre.

U drugoj posudi izmiješaj bjelanca sa $^1/_8$ l hladne vode pa dalje neprestano tuci šibom i polako dodavaj kuhano vino te pusti da smjesa uzavri, a tada je ostavi neko vrijeme na kraju štednjaka.

Nakon toga smjesu procijedi kroz lanenu krpu.

Čaše isperi hladnom vodom pa u svaku ulij malo drhtalice. Kada se drhtalica skruti, metni na nju voće različitih boja (svježe ili ukuhano) i po njemu opet drhtalicu.

Napunjene čaše metni u frižider. Prije serviranja metni u svaku čašu malo slatkog tučenog vrhnja.

Ako upotrijebiš ukuhano voće, metni ga prije na sito da se ocijedi.

Drhtalicom se mogu napuniti i limuni ili naranče, kojima treba odrezati kapicu i izvaditi meso.

Limun ili naranča napunjena drhtalicom mogu se razrezati oštrim nožem kada se drhtalica skruti, pa se kriške, četvrtine ili osmine mogu upotrijebiti kao ukras za voćne drhtalice.

Nabujci

Nabujci (soufflé, Auflauf) mogu se prigotoviti od hrustavog tijesta i od biskvitne smjese. To su lagana jela, koja se mnogo upotrebljavaju u bolesničkoj kuhinji.

Mlječna smjesa za nabujak

$^1/_2$ l mlijeka, 8 žumanaca, 120 g šećera, 8 bjelanaca, 1 šipka vanilije, 240 g brašna i 100 g maslaca.

Mlijeko skuhaj sa šećerom, dodaj sitno narezanu vaniliju i maslac, pa kada to uzavri, ukuhaj brašno i miješaj na vatri dok se smjesa ne odlijepi od kuhače.

Kada se smjesa ohladi, dodaj žumanca i smjesu dobro izmiješaj. Na kraju umiješaj čvrsto stučen snijeg.

Tepsiju namaži maslacem i pospi mrvicama te u njoj polagano peci nabujak u pećnici na umjerenoj vatri.

Od te se smjese mogu prigotoviti nabujak od kave, čokolade, badema, grožđica, raznog voća, oraha itd. ako se u smjesu umiješa koja od tih sirovina.

Biskvitna smjesa za nabujak

Za nabujke se može upotrijebiti lakša ili teža biskvitna smjesa (vidi str. 248).

Od biskvitne smjese mogu se prigotoviti nabujak od čokolade, oraha, badema itd.

Pjenasti nabujak — *Soufflé — Schaumkoch*

230 g šećera u prahu, 230 g marmelade, 230 g badema, 3 bjelanca i 8 bjelanaca.

Šećer u prahu, 3 bjelanca i marmeladu miješaj tako dugo dok ne dobiješ krutu smjesu, kojoj dodaj snijeg od 8 bjelanaca.

Smjesu istresi u namazanu tepsiju, pospi oguljenim bademima narezanim na klinove i peci do 15 minuta u umjereno vrućoj pećnici.

Za nabujak se može upotrijebiti marmelada od kajsija, jagoda, ribiza ili čokolada.

Varenci

Varenci su po svom sastavu posve jednaki nabujcima. Razlika je samo u tome što se nabujci peku u pećnici, a varenci kuhaju u posebnom kalupu u vodenoj kupki.

Varenci su lagana slatka jela, koja se mnogo upotrebljavaju u bolesničkoj kuhinji.

Varenci se mogu napraviti od teže biskvitne smjese i od mlječne smjese.

Varenac od limuna — *Pudding au citron — Zitronenpudding*

40 g maslaca, 160 g brašna, 8 žumanaca, 8 bjelanaca, korica od limuna, sok od limuna, 400 g šećera i 60 g grožđica.

Maslac, žumanca i šećer miješaj tako dugo dok ne dobiješ pjenastu smjesu, u koju dodaj sok od jednog limuna i sitno izribanu koricu od jednog limuna.

Zatim istuci čvrst snijeg i umiješaj ga u gornju smjesu, pa dodaj polagano brašno i očišćene grožđice.

Smjesu istresi u namazan kalup posut mrvicama i kuhaj u pari $^3/_4$ sata.

Uz varenac se daje preliv od vina, punča itd.

Varenac od čokolade — *Pudding au chocolat — Schokoladenpudding*

1 l mlijeka, 240 g čokolade, 200 g šećera, 160 g maslaca, 12 žumanaca, 240 g brašna i 12 bjelanaca.

U mlijeko koje vri stavi maslac, izribanu čokoladu i brašno i miješaj to na vatri tako dugo dok se smjesa ne odlijepi od kuhače. Kada se smjesa ohladi, dodaj žumanca, snijeg od bjelanaca i šećer te dobro izmiješaj.

Smjesu istresi u namazan kalup posut mrvicama i kuhaj u pari 1 sat. Servira se sa prelivom od bjelanaca.

Prelivi

Preliv od vina

1/2 l vina, 1/2 l vode, 8 žumanaca i 8 žlica šećera.

Dobro izmiješaj žumanca i šećer, nalij vino i vodu, pa smjesu tuci nad vatrom dok ne uzavri.

Na isti način mogu se skuhati preliv od kave, punča, naranača itd.

Pjena od bjelanaca

12 bjelanaca, 200 g šećera s vanilijom.

Stuci snijeg od bjelanaca i pomiješaj ga sa šećerom od vanilije, pa to tuci nad vatrom dok se tekućina ne zgusne u pjenu.

U pjenu se može naliti i malo malinova soka ili dodati malo marmelade, pečenih protisnutih jabuka i sl.

Kuhanje šećera

Za kuhanje šećera redovito se kod nas upotrebljava strani izraz »špinanje«, što je sasvim suvišno, jer »špinati« ne znači ništa drugo nego kuhati. Šećer se kuha za prigotavljanje raznih vrsta ocaklina i ukuhavanje voća. On se može kuhati duže ili kraće vrijeme, pa prema trajanju kuhanja dobivamo različitu gustoću kuhanog šećera, koja se do stanovitog stupnja može mjeriti šećernom vagom (saharometrom). Kuhani šećer nazivamo i sirup.

Kuhamo li:

1 l vode sa 250 g šećera, dobijemo sirup od 7°
1 l vode sa 500 g šećera, dobijemo sirup od 16°
1 l vode sa 750 g šećera, dobijemo sirup od 23°
1 l vode sa 1000 g šećera, dobijemo sirup od 27°
1 l vode sa 1250 g šećera, dobijemo sirup od 32°

Kada se sirup ohladi, pokazuje na vazi 2° više, jer nešto vode ishlapi. Nečistoću koja se stvara na površini treba obrati.

Ako se šećer kuha preko 32°, njegovo se stanje mijenja i ne može se više mjeriti šećernom vagom, nego pokusima koji se vrše prstima.

Razlikujemo slijedeće stupnjeve:

1. »široki tok«

Ako u kuhani šećer nakon pročišćavanja umočimo srebrnu žlicu ili neupotrijebljenu kuhaču, šećer polagano curi u širokom toku poput drhtalice.

2. »tanka nit« ili »mali biser«

Ako šećer kuhamo dalje pa ponovo umočimo srebrnu žlicu, šećer će se, kada izvučemo žlicu, vući poput niti, a na kraju niti stvorit će se kapljica poput malog bisera.

3. »mali let« ili »mali mjehurić«

Ako šećer dalje kuhamo pa u sirup umočimo žičanu petlju i zatim je izvadimo pa na nju pušemo, s nje će odletjeti mali mjehurić.

4. »veliki let«

Kuhamo li šećer još nekoliko minuta pa učinimo isti pokus, odletjet će s petlje čitav niz mjehurića.

5. »lom«

Kuhamo li šećer još nekoliko minuta i napravimo pokus žlicom (kao pod 1), šećer koji se prilijepi uz žlicu odmah će otvrdnuti, a ako ga želimo skinuti, razbit će se poput stakla.

6. »karamel«

Ako pustimo šećer još neko vrijeme kuhati, dobit ćemo svijetlosmeđu tekućinu nazvanu karamel. Karamel je isprva smeđ, a daljim kuhanjem sve to više tamni i postaje gorak. Karamel se može napraviti i bez vode tako da se poprži sam šećer. Tamnosmeđi sirup nazivamo »šećernom bojom«. Taj se karamel dobije tako da se šećer isprži sasvim crno pa zatim nalije vodom i duže vremena kuha dok se ne dobije gusti sirup, koji se može spremiti u bocu i upotrijebiti za bojenje umaka, juha itd.

Glazure

Glazure nisu samostalna slatka jela, one služe samo za ukrašavanje i poboljšavanje slatkih jela. Svakoj glazuri temelj je šećer, a ostalo su dodaci, prema kojima glazura dobiva ime.

Postoje četiri temeljne glazure, od kojih se mogu praviti sve ostale. To su:

a) vodena glazura,
b) glazura od bjelanaca,
c) glazura za štrcanje i
d) fondant-glazura.

Vodena glazura

Šećerni prah prosij i dodaj mu tople vode, ali ne miješaj, već ostavi da se šećer sam rastopi. Radi boljeg okusa možemo dodati rum, sok od limuna, sok od naranče ili bilo koji liker.

Glazuru možeš obojiti ružičasto (alkermesom), tamnosmeđe (kakaom) ili kojom drugom bojom.

Vodena se glazura upotrebljava za glaziranje raznih kolačića i kolača od dizanog tijesta.

Glazura od bjelanaca

2 bjelanca, 140 g šećera u prahu, malo octene kiseline, malo ruma i sok od limuna ili naranče.

Bjelanca i šećer izmiješaj pjenasto i za vrijeme miješanja dodaj nekoliko kapi octene kiseline. Radi boljeg okusa možeš dodati rum, sok od limuna ili naranče ili koji liker.

Ako glazura postane pregusta, dodaj još malo bjelanaca.
Glazura od bjelanaca upotrebljava se za glaziranje raznih kolačića.

Glazura za štrcanje

300 g šećera u prahu, 2 žlice limunova soka i 2 bjelanca.

Prosijani šećer u prahu, limunov sok i bjelanca miješaj drvenom žlicom u porculanskoj zdjeli tako dugo dok ne dobiješ svijetlobijelu glazuru. I ta se glazura može obojiti ružičasto, zeleno, smeđe i žuto.

Upotrebljava se za ukrašavanje kolača, torta i kolačića.

Glazura se metne u vrećicu s tuljkom pa štrca u raznim oblicima i šarama.

Fondant [fondan]**-glazura**

500 g šećera u kocki i 1/4 l vode.

Kuhaj šećer do 4. stupnja pa ga zatim izlij na mramornu ploču, koju prije toga poškropi hladnom vodom. Šećer također poškropi hladnom vodom i pusti da se ohladi, a zatim ga miješaj drvenom lopaticom dok se ne pretvori u bijelu smjesu. To se miješanje naziva »tabliranje«.

Fondant-glazura može se čuvati u glaziranom zemljanom loncu pokrivena vlažnom krpom. Kada je želimo upotrijebiti, moramo je malo ugrijati nad parom i razrijediti s nekoliko kapi vode.

Može se i obojiti.

Upotrebljava se za glaziranje torta i kolačića.

Slastičarske boje

Za bojenje raznih smjesa (krema, drhtalica i glazura) u slastičarstvu se upotrebljavaju razna sredstva, od kojih ovdje navodimo slijedeća:

alkermes: neškodljivo sredstvo, koje se proizvodi od jedne vrste uši. Služi za bojenje kolačića, slatkiša i likera.

karamel: poprženi šećer koji bojadiše smeđe;

bretonske boje: biljne boje bezopasne po zdravlje, a pogodne za bojenje svih vrsta jela. Proizvode se u svim bojama i prodaju u bočicama.

KUHANO VOĆE

Kuhano voće nazivamo kompot. Kompot je, dakle, kuhano jelo od svježeg ili od sušenog voća, a može se dati kao prilog uz neke vrste mesa ili kao slatko jelo. Može se upotrijebiti i za pravljenje nekih poslastica. Mnogo se upotrebljava u bolesničkoj kuhinji.

Kompot može biti od jedne vrste voća i miješan. Miješani kompot sastoji se od više vrsta voća, npr. od bresaka i kajsija, od jagoda, malina i kupina itd.

Nadalje kompote dijelimo prema tome od kakvog su voća skuhani na:

a) kompote od svježeg voća i

b) kompote od suhog voća.

Kompoti od svježeg voća

Svježe voće treba očistiti, već prema vrsti voća, i oguliti, te pristaviti u hladnu vodu pa odmah u nju staviti i šećer. Kompot treba kuhati u poklopljenoj posudi.

Očišćene i razrezane jabuke treba stavljati u vodu zakiseljenu limunovim sokom da ne pocrne na zraku.

Kompot se može pripremati i za duže čuvanje (vidi str. 271).

Kompot od jabuka — *Compote de pommes — Apfelkompott*

1 1/2 kg jabuka, 300 g šećera, 2 dl vode, sok od 1/2 limuna i korica od limuna.

Jabuke oguli, razreži na kriške, izvadi sjemenke, pa kriške pristavi u hladnu vodu, dodaj šećera i kuhaj dok voda ne uzavri. Tada dodaj limunov sok i koricu od pola limuna. Kuha se 10 do 20 minuta. Kriške se ne smiju raskuhati. Zato se mogu izvaditi iz vode nešto ranije, pa se sok kuha sam, a kriške se stave ponovo u sok kad je gotov.

Kompoti od suhog voća

Suho voće treba najprije dobro oprati, zatim više sati močiti u vodi, pa tek onda kuhati. Mekano voće, npr. suhe šljive, dovoljno je 1/2 sata močiti. Suho voće kuha se u šećernom sirupu.

Kompot od suhih jabuka — *Compote de pommes — Apfelkompott*

Jabuke dobro operi, namoči u vodi i kuhaj 20 minuta u šećernoj rastopini s koricom od limuna.

Na isti način kuhaj kompot od suhih krušaka i suhih kajsija. Suhe kajsije dovoljno je kuhati 10 minuta.

Kompot od suhih šljiva — *Compote de pruneaux — Pflaumenkompott*

Šljive operi i moči u vodi 30 minuta. U vodu metni šećer, koricu limuna i klinčić pa kuhaj polagano 30 minuta.

SLADOLED

Sladoled je smrznuto slatko jelo. Razlikujemo uglavnom dvije vrste sladoleda:

a) voćni sladoled i

b) sladoled od kreme.

Voćni sladoled

Za voćni sladoled potrebno je najprije pripremiti voćnu kašicu (od jagoda, malina, kajsija, bresaka, ananasa, limuna, oraha itd.). U nju se može dodati i limun, odnosno narančin sok.

Nakon toga treba skuhati šećerni sirup, o kome ovisi gustoća sladoleda. Gustoću sirupa treba izmjeriti saharometrom (šećernom vagom). Šećerni sirup

mora imati gustoću od 18⁰ do 20⁰, što znači da se na 1 litru vode mora uzeti $1^1/_4$ do $1^1/_2$ kg šećera.

Tada se voćna kašica izmiješa sa šećernim sirupom, pa se ta tekućina ulije u kotlić za smrzavanje, koji se metne u stroj da se vrti, pri čemu se smjesa smrzava. Kada se smjesa počne smrzavati, doda se snijeg od bjelanaca ili tučeno slatko vrhnje, i smjesa se vrti dalje dok se dovoljno ne smrzne.

Sladoled od limuna — *Glace au citron — Zitronen-Eis*

1 l šećernog sirupa, sok od 4 limuna, snijeg od 2 bjelanca.

Skuhaj šećerni sirup od 20⁰, dodaj mu sok od limuna, smjesu uspi u kotlić za smrzavanje pa kotlić metni u stroj da se vrti. Kada se smjesa počne smrzavati, dodaj snijeg od bjelanaca ili slatko tučeno vrhnje.

Na isti se način pravi i sladoled od naranača, samo treba uzeti 10 naranača i sirup skuhati do 23⁰.

Sladoled od jagoda — *Glace aux fraises — Erdbeeren-Eis*

1 l vode, $1^1/_2$ kg šećera, 750 g kašice od jagoda, 6 bjelanaca i 2 limuna.

Jagode operi i protisni kroz sito od strune. Kašicu pomiješaj sa šećernim sirupom od 30⁰ i u to dodaj sok od dva limuna. Smjesu uspi u kotlić za smrzavanje i vrti u stroju. Kad se smjesa počne smrzavati, dodaj snijeg od bjelanaca ili slatko tučeno vrhnje.

Na isti se način pravi sladoled od malina i kajsija.

Sladoled od kreme

Za sladoled od kreme temeljna je smjesa krema od vanilije (vidi str. 252).

Sladoled od vanilije — *Glace vanille — Vanille-Eis*

1 l mlijeka, 300 g šećera, 7 žumanaca, 2 jaja, šipka vanilije i 3 dl slatkog vrhnja.

U kotliću pjenasto izmiješaj jaja i šećer, stavi to nad paru pa polako dodavaj mlijeko u kome si skuhao vaniliju, i neprestano miješaj dok se smjesa ne zgusne. Vreti ne smije!

Smjesu zatim procijedi i ohladi, uspi u kotlić za smrzavanje i vrti u stroju. Kada se smjesa počne smrzavati, dodaj slatko tučeno vrhnje.

Na isti se način pravi sladoled od kave, čokolade itd.

Za sladoled od čokolade uzima se 200 g čokolade na 1 l mlijeka. Čokolada se smekša na mlijeku i ulije u kremu od vanilije, pa se dalje postupa kako je naprijed opisano.

Za sladoled od kave potrebno je skuhati jaku crnu kavu ($1^1/_2$ dl vode, 60 do 80 g samljevene kave), tj. $1^1/_2$ dl kuhane kave na 1 l mlijeka. Kava se umiješa u kremu od vanilije i dalje se postupa kako je naprijed opisano.

Šerbet — *Sorbet — Sorbetto*

Šerbet je polusmrznuto piće, koje se servira kod bogatog ručka (dîner) prije pečenja. Pravi se od voćnog sladoleda, odnosno svježeg ili ukuhanog voća i njegova soka, čemu se još dodaje limunov sok i kuhani šećer, a radi boljeg okusa i pjenušac, vino ili likeri. Može se dodati i čvrsto stučen snijeg od bjelanaca. Pravi se od ananasa, trešanja, višanja, naranača, jabuka, malina, ribiza itd.

PEKARSKI PROIZVODI

KRUH I PECIVO

U našoj ishrani kruh i pecivo zauzimaju posebno mjesto. Oni se jedu uz većinu jela, a u slabijoj ishrani kruh predstavlja glavnu hranu.

Tijesto za kruh i pecivo pravi se većinom od pšeničnog brašna, ali može i od raženog. Uz brašno su potrebni još voda, kvasac i so. Katkada se u to tijesto, a naročito za pecivo, pored tih glavnih sastojaka dodaju još i mlijeko, neka masnoća, slatki ekstrakt i različite mirodije.

Tehnološki proces izrade kruha možemo podijeliti u tri glavne faze:

a) miješenje tijesta
b) dizanje tijesta i
c) pečenje tijesta.

Miješenje tijesta. Brašno određeno za izradu tijesta treba prije upotrebe prosijati da se iz njega odstrani nečistoća i da se rastresu grudice. Na taj način postaje brašno sipko i bolje se izmiješa s vodom. Tijesto se može mijesiti rukama ili strojem. Pri miješenju valja brašnu dodati samo toliko vode koliko je potrebno da se dobije smjesa koja nije ljepljiva i koja se dade dalje dobro obrađivati. Mora se također paziti da se tijestu ne doda premala količina vode, jer tako dobivamo tijesto koje se sporo i teško diže. Voda koja se pri miješenju dodaje brašnu ne smije biti hladna i najbolje je da je ugrijana na 25⁰ C. Sol se dodaje tijestu kao začin (na 1 kg brašna oko 20 g soli), koji poboljšava okus kruha.

Od 1 kg glatkog brašna dobije se $1^1/_2$ kg kruha.

U brašno, pored vode i soli, treba staviti i svjež tvornički kvasac.

Slatki kvas. Svjež tvornički kvasac (pjenica, germa) razmuti se s malo vode i brašna.

Dizanje tijesta. Gotovo tijesto ostavi se nakon miješenja da miruje. Nakon kratkog mirovanja tijesto se ponovo mehanički obrađuje, tj. premijesi se i razdijeli u komade, kojima se daje željeni oblik. Ovako formirano tijesto pusti se ponovo da miruje, i to najbolje na temperaturi od 30—50⁰ C. Veći komadi tijesta treba da miruju na toj temperaturi po prilici 1 sat, a za manje je dovoljno 30 minuta. To mirovanje nazivamo dizanjem.

Pečenje tijesta. Formirano tijesto namaže se prije stavljanja u peć vodom, otopinom šećera ili nekom bjelančevinom da mu kora nakon pečenja bude glatka i sjajna.

Tijesto se peče u pećnici u tepsiji, osim u velikim pećima gdje se peče bez tepsije. Pečenje osrednje velikog kruha (od 1 kg brašna) traje 1—$1^1/_2$ sat. Da gornja kora ne bi bila suviše tvrda, ovlaži se vodom malo prije negoli je kruh pečen.

Sitno pecivo peče se redovno na posebnim limovima, a pečenje traje otprilike 1/2 sata.

Nakon pečenja kruh treba odmah izvaditi iz tepsije, preokrenuti ga na dasku i pokriti čistom krpom.

DIJETNA HRANA

Kod mnogih oboljenja hrana ima presudnu ulogu u liječenju. Podesna ishrana bolesnika često sprečava da oboljenje postane kronično.

Tehnika prigotavljanja dijetne hrane je vještina svoje vrste. Taj posao traži znanje, strpljenje i ljubav kuhara.

Razne bolesti zahtijevaju i različitu hranu. Bolesnik u većini slučajeva ne osjeća potrebu za hranom kao zdrav čovjek.

Svaki kuhar nema strpljenja za prigotavljanje bolesničke hrane. Za taj posao potrebna je izvjesna sklonost i dar za kuharsko umijeće.

Ovdje ćemo navesti nekoliko menija i uputa za prigotavljanje bolesničke hrane, a za detaljnije znanje upućujemo na knjigu Han-Mikuličić: Dijetetika, izdanje Medicinske knjige u Zagrebu.

HRANA ZA BOLESNIKE S PREVIŠE ŽELUČANE KISELINE

Zajutrak: 150 g mlijeka, 10 g maslaca, pecivo, dvopek ili keksi.

Objed: juha od povrća, riža, protisnuto zelenje, 100 g kosanog mesa ispečenog kao popečak, 50 g rezanaca, 100 g špinata, kompot s malo šećera.

Užina: čaj s vrlo malo šećera, 10 g maslaca s mekanim kruhom.

Večera: dva meko kuhana jaja, 200 g kuhanog krumpira s béchamel umakom (preliti sa 10 g maslaca i ostaviti u pećnici da porumeni — gratinirati).

HRANA ZA BOLESNIKE S PREMALO ŽELUČANE KISELINE

Zajutrak: mlijeko ili bijela kava, dobro pržen kruh, dvopek, 10 g maslaca, 50—100 g svježeg voća.

Objed: omlet od 2 jaja napunjen sa 50 g kosane šunke, biftek na žaru 100 g, varivo od mahuna ili zelenog graška, prženi krumpirići, 50 g sira trapista.

Užina: ništa.

Večera: gusta juha od zelenja, naravni odrezak 100 g, sirova salata, kompot ili komad torte.

HRANA KOD KATARA ŽELUCA

Zajutrak: čaj s malo šećera, 15 g maslaca, prepečenac, 1 meko kuhano jaje.

Objed: 100 g guste juhe s mlijekom, 100 g kosanog mesa, 100 g mladih mahuna, 100 g krumpira, protisnut kompot s malo šećera.

Večera: 150 g tankih domaćih rezanaca na maslacu, 100 g kuhane teletine, 2 žlice riže na ulju, 1 pirjana tikvica, 1/2 čaše soka od voća.

NEKOLIKO UPUTA ZA PRIGOTAVLJANJE DIJETNE HRANE

(za 1 osobu)

Juha od piletine

Četvrtinu pileta kuhaj s jušnim povrćem u 1/2 litre vode. U posebnoj posudi zarumeni na ulju komadić nastrugane mrkve, nalij žlicu juhe, malo prokuhaj, procijedi i ulij u juhu. Kad je juha kuhana, ocijedi je i usluži praznu ili s ukuhanim jajetom tako da jaje ostane cijelo (ili dodaj koju tjesteninu).

Juha od povrća

200 g raznog povrća za juhu očisti, izreži na sitne komadiće i u 700 g vode kuhaj dok ne omekša, pa onda ocijedi i usluži.

Juha od rajčica

300 g razne zeleni skuhaj u 3/4 litre vode pa ocijedi, izreži na sitne komadiće i stavi natrag u istu vodu. Dodaj još žličicu bijelog brašna razmućenog u malo vode, pol šalice protisnutih rajčica, žlicu krupice, sitno skosan list celera i 10 g maslaca, pa to prokuhaj.

Gratinirani makaroni

Skuhaj 100 g makarona, stavi ih u vatrostalnu posudu, prelij rijetkim béchamel-umakom i s 10 g rastopljenog maslaca te ostavi u pećnici 10—15 minuta.

Smuđ na maslacu

200 g mesa od smuđa kuhaj 3—4 minute u obarku od zeleni, zatim ocijedi vodu, a meso prelij s 10 g rastopljenog maslaca ili 5 g ulja.

Dodatak: kuhani krumpir.

Teleće pečenje

150 g teletine stavi u malu posudu s 10 g maslaca pa polako pirjaj u poklopljenoj posudi dodajući vodu. Kada meso dovoljno omekša, skini poklopac da sok pokuha, pa ga malo zarumeni.

Dodatak: povrće.

Krupica na mlijeku

50 g krupice kuhaj u 200 g mlijeka, dodaj šećera i malo vanilije. Krupica je kuhana kad se odlijepi od žlice.

Mrkvica

200 g očišćene mrkvice skuhaj u malo vode, zatim ocijedi, protisni i dodaj gust béchamel-umak (10 g maslaca, 2 žlice bijelog brašna i 100 g mlijeka) pa prokuhaj.

Biskvit

Umuti 2 žumanca s 2 žlice šećera, dodaj punu žlicu brašna i snijeg od 2 bjelanca. Namaži tepsiju uljem, ulij smjesu u tepsiju i peci na tihoj vatri. Kad se ohladi, izreži na kocke.

Uvarak

Jedno žumance, žlica šećera, 1 dl mlijeka, mala žlica brašna. Izmuti žumanca sa šećerom i pomiješaj sa brašnom i mlijekom pa kuhaj miješajući žlicom dok se tekućina ne zgusne. Ako se stave 2 žumanca, nije potrebno mlijeko.

HRANA ZA MRŠAVLJENJE

Rano ujutro čaša hladne vode (natašte).

Zajutrak: 28 g kruha (pola žemičke), 1 meko kuhano jaje (ili 50 g nemasne šunke ili 100 g ribe), 1 jabuka ili naranča, čaj sa saharinom (ili kava s 1 dl mlijeka) i na vršku noža maslaca.

Doručak: čaša vode, zatim čaj s ½ dl mlijeka bez šećera.

Ručak: 200 g kuhanog mršavog mesa ili slatkovodne ribe (ne pečeno, pohano ili frigano), 200 g povrća ili salate, 50 g krumpira ili 20 g riže, 2 žličice ulja za začin, 100 g voća, 1 šalica čaja ili kave bez šećera, 1 žemička ili 50 g kruha.

Užina: šalica čaja ili bijele kave, pol žemičke.

Večera: 100 g kuhanog mesa ili mršave šunke ili kuhane ribe ili 150 g svježeg kravljeg sira, 150 g povrća, 100 g voća, 1 žemička ili 50 g kruha. Za prigotavljanje povrća 2 žličice ulja. Ako je jelo bez ulja, na kruhu 20 g maslaca.

Napomena. Treba izbjegavati sol, papar, papriku, slačicu kao i svaki alkohol (rakiju, konjak, vino, pivo, liker, medicu itd.). Pri strogom pridržavanju ove dijete mršavi se 1 kg na tjedan.

Treba izbjegavati hranjiva jela, kao što su: šećer, slatka jela, med, zaslađeno voće, džem, kolače, bombone, čokoladu i kakao, nadalje jela od brašna, kao kruh, kukuruz, ječam, rižu, tjestenine, krupicu, žličnjake i krumpir u većoj količini. Treba nadalje izbjegavati mast, loj, margarin i slaninu, kao i masno meso, masne ribe i masne kobasice, zatim svako pečeno, frigano ili pohano jelo.

Neograničeno mogu se uživati:

Od povrća: rajčice, zelena salata, matovilac, kelj, špinat, prokulica, krastavci, mrkva, rotkvice, celer, šparge, cvjetača, vlasac, tikvice, buče, kupus, radič, gljive i luk.

Od voća: naranče, limun, jabuke, rabarbara, kupine, maline, jagode, trešnje, višnje, kruške, breskve, marelice, šljive, lubenice, dinje, ribiz i šipak;

Od ostalog jela: čaj, kava, crni kruh (100 g na dan), svježi kravlji sir, mršavo kuhano meso (teletina, piletina, govedina) mršave kuhane ribe, mršava divljač, kuhana (praška) šunka bez masti i najviše 3 dl mlijeka na dan.

S obzirom na važnost dijetne hrane u liječenju i sprečavanju raznih bolesti, potrebno je pri pripremanju dijetne hrane strogo se pridržavati liječničkih uputa.

SLAGANJE JELA

Nije svejedno kako se jelo s prilozima složi na plitici. Nije, naime, dovoljno da jelo bude samo tečno i da dobro prija, nego mora biti i ukusno i pravilno složeno, a ne samo nabacano. Sva jela treba tako složiti i otpremiti na sto da se gostima svide. Pri tom se mora izbjegavati svaki prekomjerni i nepotrebni dodatak i upotrijebiti samo ono što se može jesti.

No prvi je zahtjev dobrog usluživanja da topla jela budu donesena na sto zaista topla. Kuhar mora paziti da se naručena jela odmah preuzmu i odnose, a ne da čekaju i da se hlade. Na temperaturu jela mnogi su gosti vrlo osjetljivi, pa ovakvi nedostaci mogu biti ugostiteljskom poduzeću samo na štetu.

U slaganju jela postoje utvrđena pravila, kojih se treba pridržavati. Mnogi kuhari običavaju stavljati meso na lijevu stranu plitice, a priloge na desnu. To je pogrešno. Meso se mora složiti tako da ga gost može lako uzeti s plitice. Pogrešno je meso složiti tako da gost mora najprije izvući donji komad. Što se tiče priloga uz meso, tu važe također utvrđena pravila. Prije svega prilozi ne smiju prelaziti unutrašnji rub plitice. Rub mora ostati slobodan, on predstavlja tako reći okvir toga jela. Drugo je važno pravilo da se prilozi moraju složiti po bojama. Prilozi iste boje ne smiju se slagati jedan pokraj drugog, npr. cvjetača i krumpir ne spadaju jedno pokraj drugoga jer su oboje bijele boje. Uz cvjetaču mogu doći npr. mrkva, mahune i jela druge boje, ali nikako ne bijele. Svaki prilog mora biti lijepo složen, a ne nabacan ili izmiješan s drugim prilozima.

Slaganje ovisi i o tome za koliko se gostiju stavlja jelo na jednu pliticu.

Ako je plitica određena za najviše tri gosta, krumpir i prilozi od povrća slože se zajedno s mesom tako da prilozi budu prema gostu, a meso prema konobaru. Tako će i gostu koji bude posljednji uslužen ostati sačuvan lijep izgled plitice.

Prilozi za više osoba mogu se složiti i u posebne zdjele, odnosno plitice.

Za ugostiteljske radnje praktično je da se jela koja su za to pogodna uslužuju u poklopljenim posudama. Taj je način usluživanja vrlo omiljen, jer jelo dolazi na sto toplo. Za taj način usluživanja vrlo je praktično srebrno posuđe s poklopcem i takozvane kokote. Za usluživanje jela može se upotrijebiti i vatrostalno stakleno i keramičko posuđe u kojem se jelo i kuha.

Novije serviranje zahtijeva da se meso i riba podijele na obroke. Već se unaprijed za svakog gosta odredi tačna mjera, odnosno određeni komad mesa ili ribe, i izbjegava se svako prenatrpavanje plitica. Prilozi se daju posebno.

Sve vrsti ragua serviraju se u timbalima.

Osobito treba paziti na slaganje riba. Za ribe postoje posebne plitice. Najzgodnije je složiti ribe na dugačke uske plitice, pri čemu treba voditi računa o količini i obliku ribe.

Posebnu pažnju treba obratiti slaganju predjela. Tu ima vrlo mnogo mogućnosti, jer ima i mnogo različitih predjela. Neka se predjela mogu složiti na plitici, a druga ćemo morati metnuti u specijalne tanjure s više dijelova.

Slaganje salata također zahtijeva mnogo pažnje i razumijevanja. Složene salate, tj. salate od više vrsta povrća treba složiti u razdijeljene zdjelice tako da se u svaki dio metne jedna vrsta salate. Pri slaganju salata treba također

paziti da se ne slažu salate iste boje jedna uz drugu, već uvijek različite, npr. cikla, krumpir, zelena salata; mahune, kupus, rajčice; cvjetača, lisičice, mrkva itd.

UKRAŠAVANJE JELA

Kosano pečenje (kosanica) — ploščicama tvrdo kuhanih jaja.
Tvrdo kuhana jaja — majonezom, listićima peršina, rajčicama.
Paštete — tvrdo kuhanim jajima, zelenim peršinom, limunom.
Pržena riba — četvrtinama limuna, zelenim peršinom.
Kuhane ribe — majonezom, zelenim peršinom.
Šunka — aspikom, tvrdo kuhanim jajima, hrenom, slačicom.
Razne složene salate — majonezom, tvrdo kuhanim jajima.
Bečki odrezak — zelenim peršinom, listovima salate, komadićima cikle.
Kolači i kolačići — tučenim vrhnjem, drhtalicom, ukuhanim voćem, karamelom, slatkišima, orasima, bademima, snijegom od bjelanca itd.

Neka se jela mogu ukrasiti krastavcima, pečurkama, biser-lukom, smotanim fileima, kaprama itd.

Plitice se ne smiju ukrašavati u istom stilu. Uz teleću žlijezdu ne spada npr. hren, uz ribu ne spadaju slani krastavci, a uz gulaš ne spada limun.

Kod velikih plitica sve se više odustaje od prevelikog ukrašavanja, jer to zadržava servis, a često se razna jela pomiješaju pa ne izgledaju ukusno.

I ukrašavanje hladnih jela danas se mnogo razlikuje od prijašnjeg. Podloge od leda za kavijar, salate i voće potpuno su izbačene iz upotrebe. Ne radi se više s podlogom (soklima), rezbarijama, perjem, papirnim rozetama, ubrusima, nenaravnim bojama aspika i sličnim zastarjelim ukrasima.

Naprotiv, zadržalo se ukrašavanje gljivama i glaziranje.

VIII DIO

KONZERVIRANJE ŽIVEŽNIH NAMIRNICA

Činjenica da se živežne namirnice lako i vrlo brzo kvare te postaju neupotrebljive dovela je do konzerviranja namirnica na kraće ili dulje vrijeme. Konzervirana hrana vrlo je potrebna svakoj ugostiteljskoj kuhinji ne samo zimi, kada nema svježe hrane, već i za slučaj nenadanog dolaska većeg broja gostiju. Svaka ugostiteljska kuhinja mora se, dakle, pobrinuti da u svako doba ima na zalihi konzerviranih živežnih namirnica i da pravilno s njima postupa.

KONZERVIRANJE MESA

Da bi se meso moglo i nakon dužeg vremena jesti bez štetnih posljedica po zdravlje, ono treba da bude na poseban način osposobljeno za duže stajanje.

Meso se može konzervirati hladnoćom, toplinom, sušenjem i upotrebom raličitih kemijskih sredstava (soljenje, salamurenje).

Konzerviranje pomoću hladnoće

Konzerviranje mesa hladnoćom postiže se hlađenjem ili smrzavanjem mesa. Meso možemo jače ili slabije ohladiti. Jače ohlađeno meso ima u svojim najdubljim slojevima temperaturu između $+4^0$ i 0^0 C, a manje hlađeno između $+8^0$C i $+4^0$C. Pri konzerviranju mesa hlađenjem treba imati na umu da se meso kod viših temperatura, npr. kod $+4^0$ i $+8^0$ C, ne može dugo držati.

Meso se smrzava kod temperature blizu -1^0 C. Što je temperatura niža, to će se meso brže smrznuti.

Prirodni izvori hladnoće jesu hladno vrijeme, snijeg i led.

Umjetna hladnoća može se proizvesti pomoću strojeva.

Za konzerviranje mesa može se upotrijebiti prirodni i umjetni led

Meso se hladi tako da se izravno stavlja na led ili se ledom hlade posebne prostorije u koje se stavlja meso. Stavljanje mesa u izravan dodir s ledom najlošiji je način upotrebe leda, jer led djeluje zapravo samo na jedan dio mesa. Led se vremenom otopi i ovlaži meso. Ako je upotrijebljen prirodni led, može se na taj način meso zagaditi mikrobima. Ako se već meso stavlja na led, smije se upotrijebiti samo umjetno dobiven led iz tvornice leda.

Mnogo je bolji način hlađenja ledom da meso ne dolazi u neposredan dodir s ledom, već se samo stavlja u prostorije koje se ledom hlade. U tu

svrhu postoje naročiti ormari-ledenjaci ili naročite prostorije-ledenice ili hladnjače. Za potrebe suvremene mesne industrije i ugostiteljstva grade se hladnjače u kojima se meso hladi umjetno proizvedenom hladnoćom pomoću rashladnih strojeva.

Konzerviranje toplinom

Pod konzerviranjem mesa toplinom razumijevamo sterilizaciju mesa grijanjem iznad 100° C u hermetički zatvorenim posudama. Tako obrađeno meso nazivamo mesnim konzervama.

Soljenje

Konzerviranje mesa samo kuhinjskom soli nazivamo soljenjem.

Salamurenje

Konzerviranje mesa smjesom soli i salitre ili nitrata, eventualno i šećera nazivamo salamurenje.

Za salamurenje upotrebljava se smjesa soli i natrijeva nitrata, eventualno i šećera, u omjeru 100 dijelova soli, 3 dijela natrijeva nitrata i do 5 dijelova šećera.

Smjesi za salamurenje ili salamuri mogu se dodati i različiti začini i mirodije. Vrsta začina i mirodija i njihova količina ovise o ukusu potrošača, običajima kraja i vrsti namirnice.

Salamurenje može biti dvojako: suho i vlažno.

Suho salamurenje sastoji se u tome da se komadi mesa ili slanine natrljaju dovoljnom količinom smjese za salamurenje i nakon toga slože u posude prikladne za to. Meso i slanina određeni za salamurenje treba da budu stručno obrađeni. Pri salamurenju treba osobitu brigu posvetiti šupljinama oko kostiju, koje se moraju dobro ispuniti soli. Svaki red mesa treba posebno odozgo posuti smjesom za salamurenje.

Svinjsko meso slaže se tako da se koža okrene prema dolje, a samo se gornji red složi s kožom okrenutom prema gore. Složeno meso pokrije se drvenim poklopcem, koji se optereti dovoljno teškim utegom. Uslijed djelovanja smjese za salamurenje i pritiska meso stvara vlastitu salamuru (rasol). Ta salamura obično nije dovoljna da potpuno pokrije meso, pa se suho salamurenje naknadno kombinira s vlažnim, tj. na prirodnu salamuru dolije se pripremljena salamura. Suho salamurenje obično se primjenjuje kad se želi postići naročito trajan proizvod koji se troši sirov (šunka). Za ostale proizvode primjenjuje se samo vlažno salamurenje.

Meso u salamuri treba svakih nekoliko dana preokretati.

Vlažno salamurenje. Nesoljeno ili samo malo osoljeno meso stavi se u vodenu otopinu smjese za salamurenje (salamuru). Meso mora uvijek biti pokriveno salamurom.

Salamura se priprema tako da se smjesa za salamurenje otopi u hladnoj vodi i nakon toga dobro prokuha. Prije upotrebe salamuru treba potpuno ohladiti.

Suho salamurenje treba da traje 4—8 tjedana, a vlažno 3—4 tjedna. Najpodesnija temperatura za salamurenje je 6—8° C. Salamurenje kod temperatura viših od 12° C opasno je zbog kvarenja mesa.

Meso u salamuri može dobiti i izgubiti na težini.

Svinjsko meso može u jakoj salamuri izgubiti 10%, a suho salamureno i 20% od svoje težine. Šunke salamurene 30—38 dana u 10—16% salamuri mogu dobiti na težini prosječno 5%.

Dimljenje mesa

Dimljenje je dalji postupak u konzerviranju soljenog ili salamurenog mesa i drugih mesnih prerađevina (kobasica) djelovanjem plinova i para koje nastaju pri nepotpunom izgaranju drva. Pri dimljenju se mijenjaju građa, izgled, miris i okus mesa.

Razlikujemo hladno ili sporo dimljenje i vruće ili brzo dimljenje.

Potrebnu toplinu za vruće dimljenje daje obično izgaranje drvenih cjepanica.

Suhomesne prerađevine

Konzerviranjem mesa pomoću salamurenja i dimljenja dobivamo tzv. suhomesne prerađevine, u koje ubrajamo suho meso i slaninu.

Suhomesna roba dijeli se na polutrajnu i trajnu.

Polutrajne suhomesne prerađevine

Šunka je sušeni svinjski but s kožom ili bez kože, sa zdjeličnom kosti, bez krstače, repa i nožica, težine 3,5—9 kg.

Leđna slanina je sušena slanina s leđa od vrata do krstače. Na najtanjem dijelu mora biti debela 2 cm.

Plećna slanina je kvadratično rezana lopatica bez kosti.

Carsko meso je sušeni dio prsnog koša s potrbušinom i slabinom mesnih svinja, ostavljen u jednom komadu ili raspolovljen po dužini.

Mesna slanina (hamburška) je sušeni dio prsnog koša bez kostiju rebara s potrbušinom i slaninom, izrađen u obliku četvorine. Na najtanjem dijelu mora biti debela najmanje 3 cm.

Potrbušna slanina je sušeni slaninasti dio potrbušine debelih svinja.

Trajni suhomesni proizvodi

Pršut je sušeni svinjski but s kožom ili bez kože, bez zdjelične kosti, repa i noge, težine 4—8 kg, a s najviše 2,5 cm debelom slaninom.

Pečenica je sušeni vanjski mesni dio svinjskog hrpta bez kostiju.

Prostorije u kojima se ti proizvodi uskladištavaju moraju biti čiste, dobro zračne, bez stranog mirisa, i nepristupačne štetočinjama. Temperatura prostorije ne smije biti veća od 12° C, a relativni postotak vlage smije biti najviše 85%.

Uskladištena roba (meso) mora biti obješena, ne smije se dodirivati i ne smije biti naslonjena na zid.

KONZERVIRANJE ZAKLANE PERADI

Za konzerviranje zaklane peradi u prvom redu dolazi u obzir hlađenje i smrzavanje. Na tržište dolazi perad konzervirana i u limenkama. U nekim je krajevima uobičajeno konzerviranje prsiju i bedara gusaka i pataka salamurenjem i sušenjem na dimu.

Ako je perad namijenjena brzoj potrošnji, za njeno čuvanje od kvarenja dovoljno je hlađenje. Za duže uskladištenje mora se zaklana perad konzervirati smrzavanjem.

Guske, patke, pure, kokoši i golube treba najprije očupati, osmuditi, izvaditi im utrobu, oprati, posušiti, propisno svezati (bridirati) i zatim do dalje upotrebe spremiti na hladno mjesto. Ako je perad određena za pravljenje smotane paštete (Rollpasteten-galantines), iz nje se ne smije prije priređivanja izvaditi utroba.

KONZERVIRANJE JAJA

Jaja su sezonska roba, pa ih treba stoga nabavljati i konzervirati u doba njihove sezone kako bi ih ugostiteljsko poduzeće imalo u svako doba dovoljnu količinu.

Jaja se najviše konzerviraju u kreču ili u garantolu.

Kozervirana jaja javljaju se i kao jaja u prahu, smrznuta jaja itd.

Smrznuta jaja ili tzv. melange upotrebljava se najviše u pekarstvu, slastičarstvu, a industrija upotrebljava smrznuta jaja u proizvodnji tjestenine i keksa. Smrznuta jaja treba čuvati na hladnom mjestu u potpuno čistom posuđu, a najbolje u frižideru, na temperaturi ispod —4° C. Jednom rastopljena jaja treba odmah upotrijebiti i potrošiti. Najbolje je smrznuta jaja otopiti tako da se posuda s jajima stavi u toplu vodu (vodena kupelj). Ako rastopljena jaja pokazuju znakove kvarenja (neugodan miris po SO_2), treba ih odmah ukloniti. Ako postoji sumnja da jaja nisu svježa treba manju količinu jaja staviti u potpuno sterilnu posudu i poslati na analizu u najbliži bakteriološki laboratorij. Treba biti oprezan s pačjim jajima, koja su češće nosioci uzročnika paratifusa.

KONZERVIRANJE DIVLJAČI

Kao meso domaćih životinja za klanje tako se i divljač uskladištava u hladnjačama i smrzavaonama da bi joj meso što duže ostalo upotrebljivo za hranu. Za vrijeme uskladištenja u hladnjačama većina se divljači ostavi u koži. Oguljena divljač prikladna je samo za kraće uskladištenje.

KONZERVIRANJE RIBA

Ribe se naročito brzo kvare, pa stoga se već kod ulova mora voditi računa o tome da se što duže održe svježe.

Za duže konzerviranje drže se uleđene ribe u sanducima u hladnjačama kod temperature od —1 do —2° C.

Smrzavanje

Za konzerviranje riba smrzavanjem vrijedi uglavnom isto što je rečeno i za smrzavanje mesa. Osim toga ribe se mogu zamrznuti tako da se urone u ohlađeni rasol (slanu vodu).

Soljenje

Za konzerviranje riba mnogo se primjenjuje soljenje. Kod nas se sole srdjele, brgljuni, plavice (lokarde) i skuše. Soljenje se vrši na razne načine, a najčešće na tzv. viški način (dalmatinski, odnosno grčki). Za soljenje ribi se ne vadi utroba, osim skušama, lokardama i plavicama, kojima treba odrezati i glavu.

Mariniranje

Riba se može konzervirati i mariniranjem. Uputu za marinadu vidi na str. 201.

Marinirati se mogu sirove (npr. sleđevi) i frigane ribe.

Trajnost frigane marinirane ribe je ograničena i ovisi o temperaturi na kojoj se riba čuva. Kod temperature od 25° C brzo se kvari. Na temperaturi od 4—7° C može se održati nepokvarena nekoliko mjeseci.

Spremanje ribe na kraće vrijeme

Na kraće vrijeme slatkovodna se riba čuva živa u basenima s tekućom vodom. Da ribe ne bi ugibale, potrebno je svakih 8 dana basen temeljito očistiti. Za sparnih dana i kada vrijeme naginje na oluju preporuča se metnuti u vodu nekoliko velikih komada leda.

Na kraće vrijeme ribe se mogu čuvati u ledu. U tu svrhu ribama treba izvaditi utrobu, bilo da se ribe ostave cijele ili da se režu na komade. Tako uređene ribe najbolje je spremiti u usitnjeni led.

KONZERVIRANJE VOĆA

Voće se najčešće konzervira sušenjem i kuhanjem. Najbolje sredstvo za čuvanje voća je sterilizacija, što znači ugrijavanje voća do stanovite temperature kod koje ugibaju škodljive bakterije. Za sterilizaciju postoje posebni lonci s toplomjerom. Sterilizacija se primjenjuje pri spremanju voća u šećernu rastopinu (kompoti). No voće se može pretvoriti kuhanjem u kašu (mezgu) pa se uz dodatak šećernog sirupa može konzervirati kao pekmez, džem ili marmelada.

Ugostiteljska poduzeća upotrebljavaju prerađevine voća i povrća priređene na industrijski način, a rjeđe sama konzerviraju voće odnosno povrće.

Kompot

Kompot je voće skuhano u rijetkoj šećernoj rastopini. Za različite vrsti voća uzima se različita gustoća šećerne rastopine. Tako je potrebno za

jabuke, dunje, ogrozd, kajsije, šljive	1 l vode 500 g šećera
trešnje, kruške	1 l vode 250 g šećera

ribiz, kupine, brusnice, višnje	1 l vode 750 g šećera
jagode, maline	1 l vode 250 g šećera
borovnice	1 l vode 200 g šećera
breskve	1 l vode 400 g šećera
grožđe	1 l vode 300 g šećera

Količina šećera računata je za spremanje voća u patentirane staklenke. Šećer se kuha po prilici 5 minuta. Pjenu treba obrati.

Voće za kompot mora biti svježe i zdravo. U staklenke se stavlja cijelo ili narezano na komade. Jabuke, kruške, kajsije, dunje i breskve treba najprije oguliti. Tvrde dunje i kruške treba prije guljenja malo prokuhati da bi se lakše gulile. Oguljeno voće treba staviti u vodu zakiseljenu limunovim sokom da na zraku ne pocrni uslijed oksidacije. Voće koje se ne guli treba prebrati i očistiti. Voće se zatim složi u staklenke i prelije šećernom otopinom tako da tekućina dosiže 1 cm ispod ruba. (Staklenke se moraju oprati u vrućoj vodi sa sodom i dobro isprati.) Zatim se staklenke hermetički zatvore, ali prije toga treba rub obrisati suhom krpom i na njega staviti gumu (gume treba iskuhati i obrisati krpom) te staklenku poklopiti poklopcem, a poklopac pričvrstiti stezaljkom. Nakon toga staklenke se slože u lonac, ali se ne smiju međusobno doticati. Ako poduzeće ne raspolaže patent-loncem za ukuhavanje voća, može se upotrijebiti običan lonac, ali ga treba obložiti krpama. U lonac se zatim nalije mlačna voda do $^3/_4$ visine staklenke (ako je patent-lonac, onda je dovoljno da voda dopire do uloška, jer se tada voće kuha u pari) pa se kompot kuha (tj. voće sterilizira) određeno vrijeme. Za svaku vrstu voća propisano je vrijeme sterilizacije, koje se počinje računati od momenta kada voda počne vreti. Sterilizacija traje 30—60 min, već prema vrsti voća. Otopina u staklenkama ne smije vreti, zato je najbolje kuhati na plinu, na malom plamenu. Voda može polako vreti, ali ne smije ključati.

Ako se za kompot upotrijebe obične staklenke, na voće treba položiti list pergament-papira, koji se prije toga umoči u alkohol ili rum, a staklenke se zatvore celofanom umočenim u mlaku vodu te svežu tankom mokrom uzicom.

Nakon kuhanja staklenke treba pustiti još neko vrijeme u loncu da se malo ohlade.

Ako se koja staklenka dobro ne zatvara, treba ispitati razlog (može biti okrnjeno staklo, loša gumica) pa voće metnuti u novu staklenku ili uzeti novu gumu i postupak obnoviti.

Ukuhano voće treba često pregledavati. Stezaljke ne treba skidati bar prvih 15 dana.

Ako se voće ukuha u jako gustu rastopinu šećera, dobiva se takozvano s l a t k o, koje se mnogo upotrebljava u Srbiji, Makedoniji i Bosni.

Sterilizacija traje (računajući od početka vrenja vode):

za ribiz	10 min kod 75°
za šljive, kruške, kupine	20 min kod 80°
za breskve, jagode, maline	20 min kod 75°
za dunje	30 min kod 80°
za trešnje	25 min kod 80°
za ogrozd, kajsije, ringloe	25 min kod 75°

Ukuhane trešnje — *Confiture de cerises* — *Eingekochte Kirschen*

Nabavi potrebnu količinu svježih čvrstih trešanja, očisti ih, operi, ocijedi i složi u staklenke do $^3/_4$ visine.

U vodi skuhaj šećer i tom otopinom prelij trešnje tako da ih tekućina prekrije.

Na jednu litru vode uzmi 300 g šećera.

Gumice iskuhaj, osuši i metni na staklenke, odozgo poklopi obrisanim poklopcem i pričvrsti stezaljkom.

Staklenke složi u posudu, obloži krpama, nalij dva do tri prsta vode i kuhaj (steriliziraj) 25 minuta kod 80°.

Dobro je drugi dan ponovo ih sterilizirati.

Pekmez

Pekmez se pravi od šljiva. Pripremljene šljive (ne gule se) pristave se u kotao ili veliku šerpu i kuhaju se bez šećera na otvorenoj vatri dok od njih ne postane gusta kaša (mezga). Za vrijeme kuhanja moraju se neprestano miješati da pekmez ne zagori. Pekmez mora biti gust, inače se kvari. Gustoća se postiže dugim kuhanjem od više sati (obično 2 dana po 4—6 sati). Pekmez je dovoljno gust kada pokuha na $^1/_3$ od pristavljene količine.

Gotov pekmez stavlja se u velike staklenke, na njega se stavi pergament-papir umočen u rum ili rakiju, pa se staklenke svežu celofanom.

Pekmez se može kuhati i sa šećerom, no onda je više sličan marmeladi.

Marmelada

Marmelada se pravi od različitog voća tako da se svježe voće kuha sa šećerom. Marmelada može biti od jednog voća ili miješana od više vrsta voća.

Pripremljeno voće treba raskuhati u malo vode u poklopljenoj šerpi, ako je potrebno protisnuti, pa mu dodati šećer i kuhati to po prilici 4 sata neprestano miješajući.

Za marmeladu od jedne vrste voća potrebno je na 1 kg voća 500 g šećera, a za miješanu marmeladu 450 g šećera.

Marmelada je skuhana ako se kapljica na tanjuru skruti.

Marmeladu možemo skuhati od jagoda, malina, trešanja, višanja, ribiza, brusnica, ogrozda, kupina, šipaka, marelica i bresaka.

Za marmeladu treba odabrati posve zrelo voće.

Marmelada se sprema u široke staklenke. Staklenke treba puniti dok je marmelada još vruća, a zatvoriti tek onda kad se marmelada ohladi. Na marmeladu se metne celofan ili pergament-papir umočen u rum, pa se staklenka zatvori celofanom ili pergament-papirom.

Džem (Jam)

Džem se dobiva ukuhavanjem voća u šećerni sirup od 95°. Za džem je karakteristično da sadrži cijele komade voća, tako da se može raspoznati od kojeg je voća rađen. Po tome se razlikuje od marmelade. Za pravljenje džema ne smije se uzeti prezrelo voće. Pri kuhanju i spremanju postupak je isti kao i kod marmelade, samo za džem treba uzeti na 1 kg voća 1200 g šećera.

Voćni sir

Voćni sir je jako gusta marmelada. Pravi se najviše od dunja (Kittenkäse). Voćna pasta mora sadržavati 55% šećera. Voće se najprije kuha s malo šećera, a kada se količna smanji na cca $^3/_5$, doda se preostali šećer. Voćni sir mora biti tako gust da se dade rezati.

1 kg dunja i 1 kg šećera.

Dunje kuhaj u pari na malo vode. Kada omekšaju, oguli ih koštanim ili kromiranim nožem, raspolovi ih i izvadi im jezgru (srce) pa ih samelji ili protisni kroz sito od strune. Mezgu pomiješaj sa 1/4 kg šećera i kuhaj je dok ne pokuha na 3/5 od cijele količine. Zatim dodaj preostali šećer i kuhaj dok ne dobiješ gustu pastu. Kuhaj na jakoj vatri u mjedenom kotliću i neprestano miješaj. Odjedanput kuhaj najviše 2 kg.

KONZERVIRANJE POVRĆA

Za ugostiteljsku kuhinju važno je da u svako doba ima pri ruci raznovrsno povrće koje se inače ne može uvijek nabaviti svježe, npr. šparge, zeleni grašak, mahune, krastavce i buče. Povrće se može konzervirati sterilizacijom, spremanjem u ocat ili u slanu vodu, ili samim soljenjem. Za sterilizaciju su najpodesnije patentne staklenke. Obične staklene posude koje se zatvaraju pergament-papirom mogu doći u obzir za spremanje povrća u sol ili ocat. Staklenke se moraju oprati otopinom sode i isprati vrućom vodom; rub, poklopce i gume treba dobro posušiti.

Povrće koje se sprema u staklenke, tj. konzervira, mora biti svježe i mlado. Ako se povrće kuha u staklenkama, poklopac mora biti dobro zatvoren, a voda smije samo polagano ključati. Nakon kuhanja treba staklenke što prije izvaditi iz vode da povrće ne postane premekano. Pri tom valja paziti da zbog prebrzog ohlađivanja staklenke ne popucaju.

Konzerviranje u slanoj vodi

Šparge

Šparge se ogule, operu, podjednako podrežu, svežu u snopiće i kuhaju 2 minute u slanoj vodi sa malo šećera (1 kocka na 2 kg šparga). Nakon toga metnu se naglavce u patentne staklenke, uzica se odstrani, a šparge se preliju prokuhanom ohlađenom vodom. Steriliziraju se najprije 30 minuta, a slijedećeg dana opet 20 minuta.

Na isti se način mogu konzervirati cvjetača, mahune, zeleni grašak, špinat, kiselica i gljive.

Konzerviranje u octu

Mahune

Zelene se mahune očiste, operu, eventualno izrežu na male kose komadiće i zatim kuhaju 2 minute u slanoj vodi. Nakon toga se ocijede, preliju hladnom vodom i slože u staklenke. U razvodnjenom octu (na 1 kg mahuna 1/2 l octa), koji se malo posoli, prokuha se papar i luk kozjak, zatim se ocat procijedi, ohladi i prelije preko mahuna.

Steriliziraju se 45 minuta.

Na isti se način mogu konzervirati gljive, ali se steriliziraju samo 10 minuta.

Kiseli krastavci

Mali se krastavci operu i slože u staklenku u koju se još stave zrna papra (na 100 krastavaca 10 zrna), sitno narezan kozjak i kopar (na 100 krastavaca 1 svežnjić). Zatim se skuha razvodnjen ocat (na 100 krastavaca 1 1/2 l), pa kad se ohladi, njime se preliju krastavci.

Staklenka se zatvori pergamentom i sveže, pa se drži 3 tjedna na hladnu mjestu.

Slani krastavci

Srednje veliki krastavci se operu, vrški im se odrežu pa se krastavci slože u staklenke. Po krastavcima se pospu zrna papra, doda se snopić kopra, posoli se i prelije vodom u koju treba metnuti malo kruha. Staklenke moraju stajati 8 dana na toplu mjestu, a zatim se svežu i metnu na hladno mjesto.

Zelje

Zelje (kupus) mora najprije osam dana odležati, zatim se glavice očiste i kocen izreže, pa se jedan dio glavica nariba, a drugi se dio ostavi cijel za sarmu.

Prije ribanja zelja treba pripremiti drvenu kacu, koju valja staviti u podrum na dvije gredice, da ne stoji na podu. Na dno kace prvo se metnu listovi zelja, a onda se stavi sloj ribanog zelja i posoli se, pa se zatim metne drugi sloj zelja, koji poslije soljenja treba nabijati drvenim batom dok zelje ne pusti vodu. Tako se nastavi dok se ne složi sve zelje. Među ribano zelje stavljaju se čitave glavice, ali pri nabijanju treba paziti da se glavice ne oštete. Ona strana gdje je bio kocen mora biti okrenuta premo gore. U zelje se može metnuti malo ribanih dunja, lovorov list i malo kumina.

Na 1 kg zelja uzima se 20 g soli.

Površinu zelja treba pokriti listovima, a preko kace metnuti čistu lanenu krpu. Na krpu se metne drveni poklopac od četiri dijela i odozgo čist, težak kamen, koji mora opteretiti zelje tako da voda preplavi poklopac.

Nakon 3 do 4 tjedna zelje počinje vreti, pa ga treba očistiti, a poklopac i krpu oprati. Zelje se mora čistiti svaki tjedan.

Kad se vadi kiselo zelje, valja ga vaditi svuda podjednako da ne nastanu udubine, inače se lako kvari. Zelje se mora svaki put ponovo opteretiti.

Na isti se način kiseli repa.

*

O konzerviranim živežnim namirnicama na industrijski način i standardizaciji njihove proizvodnje vidi knjigu dra Bele Römera: Živežne namirnice, izdanje Školske knjige, Zagreb.

IX DIO

OSNOVNI POJMOVI O PREHRANI LJUDI

Za razvitak i održanje našeg tijela potrebno je da ono redovito prima određene tvari životinjskog, biljnog i mineralnog porijekla. Tih tvari ima u živežnim namirnicama.

U živežne namirnice ubrajamo i takve tvari koje imaju samo malu hranjivu vrijednost, ili je uopće nemaju, ali djeluju kao podražajno sredstvo ili kao sredstvo za reguliranje probave (kava, čaj, začini itd.).

Živežne namirnice sastoje se od raznovrsnih tvari. One tvari koje su pogodne za ishranu čovjeka nazivamo hranjivim tvarima.

Razvitak i održanje čovječjeg tijela zahtijevaju sve one tvari od kojih je izgrađeno i samo tijelo. No te se tvari uslijed životnog procesa troše pa se zbog toga moraju nadoknaditi. Te su tvari: bjelančevine, mast, voda i soli. Za stvaranje topline i snage čovjeku su osim toga potrebni još i ugljični hidrati (škrob i šećer).

Moderna nauka o prehrani drži da su osim toga neophodno potrebne i tzv. zaštitne tvari, među koje se ubrajaju fermenti, hormoni i vitamini. Sve se te tvari dovode u tijelo hranom, ili ih tjelesne stanice same izgrađuju.

Voda i one male količine soli koje su potrebne čovječjem tijelu sadržane su dovoljno u normalnoj miješanoj (biljnoj i mesnoj) hrani. Samo u slučaju bolesti potrebno je posebno se brinuti za dovođenje tih tvari u organizam.

Pravilna prehrana zahtijeva sve te tvari. Duže ili trajno oduzimanje samo jedne od njih opasno je ne samo po zdravlje nego i po čovječji život.

Za kalorijsku vrijednost neke živežne namirnice mjerodavna je količina bjelančevine, masti i ugljičnih hidrata koje ona sadrži. Te tri hranjive tvari tvorci su energije u čovječjem tijelu.

Kalorijska vrijednost ili energetska vrijednost mjeri se kalorijama.

Jedna kalorija je ona količina topline koja je potrebna da se 1 kg vode ugrije od 14,5° C na 15,5° C.

Zdrav čovjek težak 70 kg za 24 sata potroši:

ako se odmara i ne jede	1 680 kal.
ako tjelesno ne radi ali jede	2 020 kal.
ako radi srednje teške radove i jede	3 200—3 400 kal.
ako radi teške radove i jede	4 000—5 500 kal. i više

Bjelančevine se nalaze u živežnim namirnicama kako životinjskog, tako i biljnog porijekla (u mlijeku, jajima, siru, mesu, mahunarkama, orasima, brašnu). Najviše ih ima u živežnim namirnicama životinjskog porijekla.

Masti se nalaze u živežnim namirnicama i životinjskog i biljnog porijekla (u mesu, maslinama itd.).

Ugljični hidrati nalaze se u raznim vrstama šećera i u škrobu (žitaricama). Čovjek težak 70 kg pri srednje teškom radu treba na dan 70 g bjelančevine, 70 g masti i 420 do 490 g ugljičnih hidrata. Osim toga potrebno mu je 3—4 l vode, koja se nalazi već u samim živežnim namirnicama, ili je one dobivaju pri prigotavljanju.

Soli čine jedan od sastavnih dijelova tijela, osobito kostiju, pa su zato u prehrani vrlo potrebne. Pored kuhinjske soli hrana mora sadržavati i druge hranjive soli, bez kojih se ne mogu ni izgraditi ni održati kosti i tkiva čovječjeg tijela. Osobitu ulogu u ishrani imaju vapnene i fosforne soli.

Vitamini su tvari čiji je kemijski sastav većinom već potpuno istražen. Danas je nesumnjivo dokazano da hrana mora sadržavati vitamine, jer njihova trajna odsutnost izaziva razne, često teške poremećaje u organizmu. Postoji čitav niz bolesti za koje je dokazano da im je uzrok nedostatak vitamina uslijed jednostrane prehrane (beriberi, skorbut, rahitis itd.) Te se bolesti nazivaju »avitaminozama«. Pod »hipovitaminozama« razumijevaju se lakši slučajevi narušavanja zdravlja koji nastaju zbog premalo vitamina u hrani, npr. umor.

Vitamini se dijele u dvije grupe:
a) topljive u masti,
b) topljive u vodi.

Vitamini (A—D), koji su osobito važni za čovječji organizam, pripadaju objema grupama, i to vitamini A i D spadaju među topljive u masti, a vitamini B i C među topljive u vodi. Vitamin A nalazi se u pripremi u takozvanom provitaminu u obliku karotina kao pratilac biljne boje klorofila u zelenim biljkama. Izgrađuje se u pravi vitamin A pomoću fermenata koji se nalaze u jetri životinja i ljudi. Tako ga ima u ribljem ulju, jetri, mliječnim proizvodima i jajima. Potreban je za rast.

Vitamin B_1 zove se aneurin. Važan je za izmjenu tvari i funkciju živčanih i mišićnih tkiva. Nalazi se u srebrnastoj kožici riže i u ovojnici žita, u pjenici, u povrću i krumpiru, u mlijeku, ribi, jetri i bubrezima. Pomanjkanje vitamina B_1 prouzrokuje umor, besanicu, migrenu, glavobolju, upalu živaca, nestajanje daha itd.

Vitamin B_2 ili laktoflavin je neophodno potreban pri izgaranju hrane u tijelu. Nalazi se osobito u pjenici, u povrću, mliječnim proizvodima i mesu. Nedostatak prouzrokuje kod male djece osim opće slabosti još i kočenje rasta. Kod odraslih B-avitaminoze izazivaju promjene na koži i smetnje u crijevima.

Vitamin C nalazi se gotovo u svim svježim biljkama i mlijeku. Neophodno je potreban za život svima ljudima. Važan je za disanje kožnih stanica. Pomanjkanje tog vitamina prouzrokuje umor, malaksalost, pomanjkanje teka, teško disanje, srčane teškoće, kočenje rasta, sklonost zubnog mesa krvarenju, krvarenje u koži itd. Stoga se za zimskih mjeseci ne smije zaboraviti u kuhinji na limun, naranče, zelenu salatu, a u proljeće treba davati što više proljetnog povrća (špinat, pitomi kres, zeleni peršin i ostalo zelenje).

Vitamin D naziva se i antirahitičnim vitaminom. Djeluje osobito na gomilanje vapna u tijelu djeteta koje raste, a s druge strane kod odraslih djeluje protivno, jer odstranjuje vapno iz kostiju. Kod djece nedostatak ovog vitamina prouzrokuje rahitis, a kod odraslih može dovesti do teških promjena u kostima.

Osim ovdje opisanih vitamina ima i drugih, koji više ili manje djeluju na zdravlje čovjeka.

Čovječje tijelo razvijat će se normalno ako normalno probavlja i iskorištava hranu. Probava živežnih namirnica počinje zapravo već u ustima, gdje se organima za žvakanje hrana isitni i namoči slinom, tako da poprimi kašast oblik i lakše sklizne kroz jednjak u želudac. Što se jelo bolje prožvače, to se lakše i probavi. Radi toga se preporučuje osobama koje imaju probavne smetnje da jelo što bolje prožvaču. Poticaj za probavljanje daje u prvom redu ukusno priređena i lijepo složena nepokvarena hrana, koja podražuje probavne žlijezde čovjeka da luče probavne sokove. I začini u malim količinama, koji se dodaju jelu, pomažu probavu. Naprotiv, prekomjerno uživanje začina štetno djeluje.

U kojoj se mjeri iskorištavaju živežne namirnice određeno je količinom hranjivih tvari koje iz namirnica prelaze u sokove. Živežne namirnice životinjskog porijekla iskorištavaju se u većem stepenu od živežnih namirnica biljnog porijekla. Koliko je to iskorištavanje, prosuđuje se po neutrošenoj materiji koju tijelo izbacuje. Iskorištavanje hrane ovisi o sastavu i izboru hrane, organima pojedinog čovjeka i suradnji pojedinih tvari (vitamina, fermenata i hormona).

Meso je u ljudskoj hrani najbogatiji izvor bjelančevina, a osim toga ono ima fosfata i željeza. Bitna je karakteristika bjelančevina mesa da su za život veoma vrijedne, jer sadrže u dovoljnoj količini sve aminokiseline potrebne za izgradnju ljudskog organizma.

Hrskavice i kosti najvećim se dijelom sastoje od mineralnih tvari i masti. U prehrani ljudi kosti se upotrebljavaju za prigotavljanje juha i umaka. Pri kuhanju mast i glutin[1] prelaze u jelo. Za prigotavljanje juhe bolji su kralješci i rebra nego cjevaste kosti. Važan dio kostiju je koštana moždina, koja se gotovo isključivo sastoji od masti.

Krv. Meso životinje koja je dovoljno iskrvarila sadrži krv samo u najsitnijim venama, i to u količini koja nema značenja u ocjeni hranjive vrijednosti mesa.

Unutrašnji organi. U unutrašnje organe, koji se iskorištavaju kao hrana ljudi, ubrajamo: jezik, mozak, jednjak, prsnu žlijezdu, srce, pluća, jetru, slezenu, bubrege, vime, želudac i crijeva. Sve te organe nazivamo u kuhinji iznutricom. U kvalitetnom pogledu kemijski sastav tih organa lošiji je od kemijskog sastava mesa pa im je prema tome i hranjiva vrijednost lošija. Od iznutrica cijenjeni su jezik i jetra, naročito teleća.

[1] Glutin nastaje iz kolagena (bjelančevina vezivnog tkiva), a sastavni je dio hrskavice i koštanog tkiva. Kolagen bubri u vodi i prelazi u glutin ili želatinu. Želatina nije topljiva u hladnoj vodi, skrutne se kod 18—25° C i ponovo se otapa kod 26—29° C.

Koža. Za hranu se upotrebljava cijela koža svinje i samo dijelovi kože teladi i mladih goveda (koža glave i dijelova nogu). Osim toga kao ljudska hrana upotrebljava se i gubica goveda.

S povišenjem kulturnog nivoa jednog naroda rastu i njegove potrebe za raznovrsnom hranom punom vrijednosti.

Povrće je nezamjenljivo u ljudskoj ishrani. Njegova je vrijednost u tome što ono sadrži vitamine, mineralne soli, kiseline, aromatske tvari i druge sastojine od kojih zavisi okus hrane i njena probavljivost. Odraslom je čovjeku neophodno potrebno svaki dan oko 714 g ili 27,6% hrane životinjskog porijekla i 1225 g ili 72,4% hrane biljnog porijekla, a od toga 400 g ili 32,65% povrća.

Prema načinu upotrebe za hranu sve se povrće može podijeliti u 3 grupe:

a) povrće koje se upotrebljava samo sirovo;
b) povrće koje se upotrebljava i sirovo i prerađeno;
c) povrće koje se upotrebljava samo prerađeno.

DNEVNI OBROCI JELA

Kod naših je naroda uobičajen ovakav redoslijed dnevnih obroka:
zajutrak (uzima se između 6 i 9 sati);
doručak (uzima se između 9 i 11 sati);
ručak (uzima se između 12 i 15 sati);
užina (uzima se između 16 i 17 sati);
večera (uzima se između 19 i 22 sata).

Zajutrak, ručak i večera su glavni dnevni obroci, a doručak i užina sporedni.

U restauracijama i gostionicama redovito se prigotavljaju samo doručak, ručak i večera. U hotelima i panzionima daju se redovito zajutrak, ručak i večera, a u odmarališima i bolnicama još i doručak i užina.

Zajutrak

Po broju i vrsti jela koja se daju za zajutrak razlikujemo jednostavni i potpuni zajutrak.

Za **jednostavni zajutrak** daje se obično bijela kava, kakao, čokolada, čaj ili mlijeko. Uz to se daje bijelo ili mlječno pecivo, a bolesnicima prepečenac.

Potpuni zajutrak sastoji se od jednog gore navedenog jela, ali se uz bijelo pecivo ili kruh daju još maslac, ili maslac i med, ili maslac i marmelada ili džem.

Ako se tome doda meko kuhano jaje, onda se takav zajutrak naziva »bečkim«, no to je u stvari potpuni zajutrak.

Što se tiče zajutarka, to i Francuzi, i Englezi, i Američani razlikuju jednostavni zajutrak (déjeuner simple - plain breakfast) i potpuni zajutrak (déjeuner complet - reguler breakfast).

Američanin traži za zajutrak najprije sok od voća ili rajčica ili svježe voće, zatim bijelu kavu, kakao, mlijeko ili bromu (piće slično kakau), i nadalje zobenu kašicu sa slatkim vrhnjem, neko jelo od jaja, ribu, odrezak, prženu slaninu i sl. Uz sve to jede pržen kruh (toast).

Englez najradije uzima za zajutrak čaj s dosta prženog kruha (toast), maslac, med, džem i zatim neko jelo od jaja (ham and eggs ili eggs and bacon). Tradicionalno englesko jelo za zajutrak je međutim porridge [poridž], tj. gusta zobena kašica sa slatkim vrhnjem. Osim toga Englezi uzimaju rado za zajutrak poneki beefsteak, ribu, mutton chops ili kakvo hladno meso.

Doručak

Za doručak može se prigotoviti:

sir s vrhnjem,	hrenovke sa slačicom,	hladni narezak,
razna jela od jaja,	hrenovke s hrenom,	plućica,
kroketi,	gulaš,	mozak s jajima,
uštipci s mesom,	perkelt,	jetra,
marinirana riba,	paprikaš,	hladetina,
hrenovke u soku,	špageti na razne načine	rižot itd.

Ručak

U hotelu ili panzionu gdje se uslužuje po sistemu table d'hote šef kuhinje mora sastaviti meni za ručak dan ranije, a može ga predvidjeti i za više dana unaprijed.

Što ćemo dati za ručak?

Kako smo već rekli, kod nas se najprije daje topla juha.

Ima nekoliko stotina raznovrsnih juha. Ne treba, dakle, kuhati svaki dan goveđu juhu, kako se to običava u mnogim našim ugostiteljskim poduzećima. Svaki se dan može skuhati druga juha. Treba da se držimo principa da se daju one juhe koje se mogu prigotoviti od onoga što nam nudi dotično godišnje doba. Ljeti dakle razne juha od povrća i juhe od ribe, zimi juhe od sočivica, divljači itd. Upravo kod juha može kuhar pokazati svoju snalažljivost, jer koliko je dana u godini toliko može prigotoviti i juha.

Poslije juhe dolazi meso ili riblje jelo s prilozima. Tu dolaze u obzir mnogobrojne kombinacije, pa o snalažljivosti i znanju kuhara ovisi promjenljivost hrane. Najviše prigovora našim kuhinjama temelji se upravo na jednoličnosti hrane.

I tu se moramo ravnati prema tome koje je godišnje doba.

Ne kuhajmo ljeti zimska jela!

No ne samo u materijalu nego i u načinu prigotavljanja mora ta raznolikost doći do izražaja.

Krumpir se npr. može prigotoviti na sto načina, a na našim jelovnicima vidimo samo »restani krumpir«, »pire od krumpira«, »slani krumpir«, u boljim restauracijama još i »pommes frites« i »pommes sautées«, i to bi bile sve promjene.

Zapamti dakle: krumpir se može prigotoviti na stotine načina!

I kod mesa mora se paziti na promjenu, i to ne samo u vrsti mesa nego i u načinu prigotavljanja.

Nastojmo da naši meniji i jelovnici nemaju čitave godine ovakav jednolični izgled:

Obložena govedina
Teleće pečenje
Svinjsko pečenje
Naravni odrezak
Bečki odrezak.

I meso se može prigotoviti na stotine raznih načina, a različitim prilozima također se mogu unijeti promjene u meni-kartu i jelovnik.

Kao treće jelo za običan ručak daju se slatka jela. I tu treba da bude promjene. Ne pecimo samo palačinke i savijače!

U obzir dolaze i razne torte, nabujci, kreme, sladoled itd.

Užina

Za užinu se uslužuje bijela kava, mlijeko, čokolada, kakao ili čaj. Uz to se daje bijelo pecivo, mlječno ili čajno pecivo ili koji kolač od dizanog tijesta (naduvak, saće i sl.), a bolesnicima prepečenac.

Večera

U našim ugostiteljskim poduzećima u meniju za večeru obično se daje jedno predjelo, ali se može dati i juha. Ako se daju juha i hladno predjelo, onda se mora dati najprije predjelo, a zatim juha.

I za sastav menija za večeru vrijede isti principi kao i za ručak. Što više promjena, to bolje!

U državama gdje se govori njemački (u Austriji, Njemačkoj, Švicarskoj), glavni je dnevni obrok ručak, isto kao i kod nas. Za večeru se uzimaju nešto lakša jela.

U anglosaksonskim državama uobičajen je o podne lunch [lanč], a naveče dinner [diner].

U velikim gradovima osim ručka i večere poznat je još jedan obrok, koji se uzima oko 23 sata, a naziva se supper [sapr].

U velikim industrijskim gradovima zapadnih zemalja, gdje je uvedeno radno vrijeme od 8 do 16 sati, glavni dnevni obrok je večera, jer relativno kratak odmor o podne nije dovoljan za ručanje i potrebno mirovanje nakon ručka. Zato je tu ručak (lunch) lakši od večere.

SANITARNO-HIGIJENSKE MJERE

Održavanje reda i čistoće u kuhinji i pridržavanje zdravstvenih pravila i propisa o tehničkoj opremi u ugostiteljstvu bitni su preduvjeti ispravnog ugostiteljskog poslovanja. Značenje ugostiteljskih poduzeća i njihova važnost, koju ona sve više dobivaju za široke mase radnog naroda i turizam, zahtijevaju da se u njima postupa strogo prema tim pravilima.

Sanitarno-higijenskim mjerama u radnjama javne prehrane nazivaju se sve one mjere kojima je cilj da se sačuva zdravlje korisnika hrane u ugostiteljskim objektima. Neodržavanje tih mjera povlači katkada veliku, pa i sudsku odgovornost.

Za kuhara je od osobite važnosti da goste usluži zdravom i svježom hranom. Kvalitetno loša hrana (koja nije svježa ili je zagađena) može biti uzrok raznih oboljenja, kao što su trbušni tifus, dizenterija i sl. Do trovanja može doći i od konzervirane hrane ako su konzerve stare ili nisu dovoljno sterilizirane. Osim od konzervi do takvih trovanja može doći i od pokvarenih suhomesnih proizvoda, kao što su kobasice, šunka itd. Stare konzerve ukoliko su još uvijek hermetički zatvorene mogu još biti dobre.

Insekti (bube, žohari, muhe) i glodavci (miševi, štakori) također mogu biti prenosioci zaraznih klica. Zbog toga se cjelokupno ugostiteljsko osoblje mora boriti protiv tih štetočinja. Smeće i otpaci u radnim prostorijama privlače insekte i glodavce i omogućuju im razmnožavanje. Stoga je potrebno da se u radnim prostorijama, kao i u ostalim nusprostorijama, stalno održava uzoran red i čistoća. Kao mjere protiv insekata, a naročito kad nastaju topli dani, mogu se upotrijebiti mreže na prozorima i vratima, gaza za pokrivanje hrane, ljepak za muhe, muholovke, DDT itd. Da bi se spriječila pojava glodavaca, potrebno je da se otvori na podu i sve šupljine oko tehničkih vodova cementiraju, a svi otvori kanalizacije i ventilacije pokriju metalnim rešetkama i mrežama. Tamo gdje se miševi ili štakori ipak pojave, najbolje je pozvati stručnjake-deratizatore.

Ako se prostorije ne čiste dovoljno ili ako se dovoljno ne provjetravaju, u njima se skupi nečistoće, prašine, vlage i smeća, što sve pogoduje množenju zaraznih mikroba, koji se onda mogu prenijeti i na hranu. Zbog toga treba osobito paziti na čistoću svih kuhinjskih prostorija i nusprostorija.

Čišćenje prostorija vrši se nakon svršenog dnevnog posla ili nakon završetka rada pojedinih smjena. Svake nedjelje mora se izvršiti opće čišćenje, i to tako da se vrata, prozori i zidovi operu, a plafoni pometu. Temeljito treba očistiti sve podove i sav inventar. Nakon čišćenja treba dobro oprati i očistiti metle, četke i krpe, kojima je obavljeno čišćenje.

Temeljito (generalno) čišćenje vrši se jedanput tjedno.

Inače se kuhinja mora prati četiri puta na dan, i to: pola sata prije izdavanja jela, nakon ručka, pola sata prije večere i nakon svršetka rada.

Osim čistoće u svakoj kuhinji i u svim kuhinjskim nusprostorijama mora vladati najveći red. Taj red ne mora biti samo uzoran, nego i pregledan. Što je više osoblja zaposleno u kuhinji, to je taj red dragocjeniji, jer svaki čas netko nešto treba. Kada svaka stvar ne bi bila na svom određenom mjestu nastala bi u kuhinji čitava zbrka. Svatko mora znati gdje se što nalazi, a kada nešto traži, mora biti siguran da će to i naći na određenom mjestu i da neće morati okolo hodati i gubiti dragocjeno vrijeme traženjem.

Sol, začin i ostale namirnice koje svaki čas trebamo moraju biti u najvećoj blizini štednjaka i praktično smještene da kuhar ne mora bez potrebe ići od štednjaka.

Samo onda kad je svaka stvar na svom mjestu može se nesmetano raditi u kuhinji. Zato mora svaki kuhar biti ljubitelj reda, a svaki šef kuhinje dobar organizator.

LIČNA HIGIJENA

Lična higijena radnika u kuhinji ima veliku važnost, osobito lična higijena kuhara. Kuhar je stalno u dodiru s hranom, posuđem i inventarom, pa može nečistim rukama i odijelom unijeti uzročnike zaraze u hranu. Zato je vrlo važno da kuhinjsko osoblje stalno pazi na čistoću ruku i tijela, da se redovito kupa i mijenja svoje lično i posteljno rublje, da održava ličnu čistoću i čistoću radnog odijela i da nosi na glavi kapu (ženske maramu) kako mu kosa ne bi padala u hranu. Iz istih razloga ne bi se smjelo ulaziti u zahode u radnom odijelu, jer se ono pri tom može zagaditi, pa se njime mogu prenijeti mikrobi koji izazivaju oboljenja želuca i crijeva. U predprostoru zahoda treba kuhinjsko osoblje skinuti gornji dio odjeće tj. pregaču.

Neodržavanje tih propisa predstavlja jednu od najtežih povreda sanitarno-higijenskih mjera.

Od osobite je važnosti čistoća ruku. Pod noktima se nakupi najviše nečistoće, a time i mikroba, pa zato nokti uvijek moraju biti kratko podrezani. Ruke treba prije početka rada pažljivo oprati sapunom i vodom. Obavezno je prati ruke poslije svakog obavljanja nužde, kao i poslije svakog rada uopće pri kome se prljaju ruke.

Da kuhinjsko i ostalo ugostiteljsko osoblje ne bi postalo izvorom ili prenosiocem zaraze, obavezno se mora podvrgavati liječničkom pregledu prije nastupa rada, a u toku zaposlenja povremeno, tj. svakih šest mjeseci.

X DIO

ADMINISTRATIVNI I RAČUNSKI POSLOVI

TREBOVANJE ROBE

Trebovanje, narudžbenica ili zahtjevnica je dokument na temelju kojega se naručuje roba iz ekonomata.

Trebovanja se pišu naveče za drugi dan. U manjim kuhinjama trebovanje piše sam šef kuhinje, a u velikim pojedini šefovi partija, odnosno odjeljenja, a šef kuhinje ih samo parafira.

Trebovanja su uvezana u sveske u triplikatu. Jedan primjerak dobiva onaj od koga se roba traži, drugi se vraća ispunjen kuhinji i prilaže »obračunu i zaključnom stanju«, a treći primjerak ostaje u svesci.

Od velike je važnosti da se jednim trebovanjem ne traži raznovrsna roba, npr. živežne namirnice i potrošni materijal zajedno, jer to zadaje teškoće knjigovodstvu, kontroli i evidenciji. Preporučuje se posebna sveska trebovanja za meso, posebna za živežne namirnice, koje se kupuju na tržnici, i posebna za potrošni materijal.

Iz trebovanja mora biti vidljivo: koji odjel robu trebuje (naručuje), npr. slastičarnica, hladna kuhinja, glavna kuhinja itd., ili kuhar umaka, kuhar pečenja itd.; zatim tko izdaje robu; datum izdavanja robe i broj trebovanja.

Pri ispunjavanju tiskanice treba naročito paziti da se svaka zatražena namirnica, sirovina ili potrošni materijal čitljivo ispiše, i to onim nazivom pod kojim se vodi u skladišnoj kartoteci, da ne bi došlo do zabune pri izdavanju robe i kasnije pri proknjižavanju u robnom knjigovodstvu. Pri tom treba paziti da indigo-papir bude dobar i da su sve kopije trebovanja čitljive.

U stupac »jedinična mjera« treba upisati: kg, litra, komad, paketić, boca, omot itd.

U stupac »naručeno« treba ispisati brojevima količinu naručene robe. Tu rubriku ispisuje onaj tko robu naručuje.

Najpraktičnije je da naručilac robe dođe sam sa sveskom trebovanja ekonomu u skladište i da mu onda izdavač robe sam ispiše u stupac »izdano« količinu izdane robe. Takav postupak je praktičan i važan zato što u tom slučaju ispisujemo odmah original, duplikat i triplikat trebovanja.

Radi kalkulacije cijena jela od velike je važnosti da ekonom na svakom »trebovanju« označi tačnu cijenu robi. Onaj tko robu preuzima mora svojim potpisom potvrditi primitak robe na svim primjercima, a »trebovanje« mora potpisivati i izdavač robe.

U nekim ugostiteljskim poduzećima uobičajeno je da se »trebovanje« zadrži u skladištu, a preuzimaču se izda posebna »dostavnica«.

Primjer

TREBOVANJE — IZDATAK ROBE

Odjel: glavna kuhinja Broj .....

Zagreb, dne 20. II 1964.

Izdato iz ekonomata ugostiteljskog poduzeća »MOSOR«

Tekući broj	Vrsta robe	Jed. mjera	Količina		Cijena d
			Naručeno	Izdano	
1	Brašno krupičasto	kg	7	6,6	104.—
2	Mast	,,	15	14,7	577.—
3	Ulje	,,	5	4,6	353.—
4	Šećer	,,	4	3,5	170.—
5	Jaja	kom.	150	15	30.—

Izdao: Primio: Potpis:

Vidio direktor:

PROMET I ZAKLJUČNO STANJE

Evidencija i obračunavanje primljene i u toku dana utrošene robe vodi se na tiskanici »promet i zaključno stanje«. U velikim kuhinjama može taj obračun vršiti svako odjeljenje zasebno, a u manjim se vodi jedan obračun za sva odjeljenja. Obračun se može zaključiti nakon ručka ili naveče, a preostala se zaliha robe preda nastupajućoj zamjeni.

»Promet i zaključno stanje« vodi se ovako: u stupac 1 upiše se vrsta robe koje ima na zalihi, odnosno koja je u toku dana primljena u kuhinju; u stupac 2 upisuje se jedinica mjere, npr. kg, komada, litara, itd.; u stupac 3 unosi se početno stanje, tj. koliko je zatečeno na zalihi; u stupac 4 upisuje se količina robe koja je u toku dana primljena u kuhinju; u stupac 5 upisuje se ukupna količina robe kojom smo toga dana raspolagali, tj. zbroje se količine iz stupca 3 i 4; u stupac 6 upisuje se količina robe koja je ostala na zalihi nakon završenog posla, tj. obračuna; u stupac 7 upiše se količina koja je u toku dana (ili ujutro ako se obračunava u podne) potrošena u kuhinji, u stupac 8 unosi se jedinična cijena utrošene robe, a u stupac 9 vrijednost utrošene robe. Tu vrijednost dobivamo kad pomnožimo utrošenu količinu cijenom. Kad se na taj način sve proknjiži, zbroji se stupac 9, čiji zbroj predstavlja vrijednost cjelokupne utrošene robe u kuhinji (bilo u toku dana ili za ručak i doručak, već prema tome kada se zalihe obračunavaju).

Ako vrijednosti utrošene robe dodamo režijske troškove, moramo dobiti prodajnu vrijednost, tj. onaj iznos koji je morao biti naplaćen od gostiju.

Primjer

Promet i zaključno stanje kuhinjskih sirovina 20. II 1964.

1	2	3	4	5 (3 + 4)	6	7	8	9 (7 × 8)
VRSTA ROBE	Jed. mjere	Početno stanje	Primljeno	Ukupno	Ostalo	Potrošeno	Jed. cijena	Vrijednost d
Brašno	kg	12,30	6,60	18,90	13,50	5,40	104—	562—
Mast	,,	8,50	14,70	22,20	13,75	8,45	577—	4876—
Ulje	,,	1,30	4,60	5,90	4	1,90	353—	671—
Šećer	,,	5,50	3,50	9	4	5	170—	850—
Jaja	kom.	19	150	169	65	104	30—	3120—
Slanina	kg	1,70	—	1,70	0,60	1,10	760—	836—
Vrhnje	l	3	—	3	2	1	500—	500—
Mlijeko	,,	4	5	9	4	5	75—	375—
Riža	kg	3,90	—	3,90	2,60	1,30	380—	494—
Krumpir	,,	20	51	71	35	36	60—	2160—
Govedina	,,	14,5	—	14,5	3	11,5	600—	6900—
Svinjetina	,,	8	15	23	9	14	760—	1064—
Teletina	,,	10	30	40	17	23	900—	2070—
Kruh	,,	—	10	10	—	10	84—	840—
Kolači	kom.	20	20	40	26	14	50—	700—
Salata zelena	kg	—	15	15	—	15	200—	3000—
Sol	,,	1	1	2	—	2	61—	122—
Grašak — konzerva	,,	—	10	10	—	10	282—	2820—
Papar	,,	0,5	—	0,5	0,45	0,05	2200—	110—
							Ukupno	50700

Ovaj je primjer uzet iz jedne zagrebačke restauracije. Obračun je izvršen nakon ručka.

OBRAČUN KONZUMACIJA

Riječ konzumacija potječe od latinske riječi *consumare*, što znači trošiti, pojesti. Obračun konzumacije je dakle račun o onome što su gosti potrošili, odnosno pojeli. Taj obračun sastavlja kuhinjska blagajnica na temelju evidencije o izdanim jelima.

Jela se iz kuhinje izdaju na temelju narudžbe konobara. Narudžbe prima najčešće kuhinjska blagajnica, koja sjedi za posebnim pultom (u većim kuhinjama prima ih izvikivač — *anonceur* [anonser], *aboyeur* [aboajer]), a negdje izravno šef kuhinje.

Izdana se jela registriraju na temelju bonova koje konobar predaje blagajnici. Kad blagajnica primi narudžbu, tj. bon s jelima koja se naručuju, najprije vikne narudžbu u kuhinji šefu kuhinje, odnosno kuharima pojedinih odjeljenja, a zatim spremi bon na posebno mjesto. Kada konobar prima jelo, ona kontrolira da li je preuzeo sva naručena jela i tek tada slaže bonove u posebne kutijice ili ih nabode na čavle.

Na temelju primljenih bonova blagajnica izrađuje »obračun konzumacija«, tj. svih jela koja su iz kuhinje izdana za goste. U većim se kuhinjama pravi obračun za svaki dnevni obrok, a u manjima se može praviti jedan zajednički obračun za sve dnevne obroke.

Obračun konzumacija vodi se ovako:

U stupac »vrsta jela« upisuju se jela koja se za dotični obrok izdaju iz kuhinje. U pojedine četverokute stupca »izdani obroci« upisuje se broj izdanih obroka pojedinih jela tako da se za svaki izdani obrok povuče jedna crtica. U svaki se četverokut upisuju po četiri okomite crtice i jedna vodoravna koja se povuče preko okomitih. Na taj način u svaki se četverokut upiše pet obroka, što daje bolji pregled i olakšava zbrajanje. Kada se obračunavaju konzumacije, zbroje se sve crtice ubilježene kod jednog jela, pa se tako dobije ukupan broj izdanih obroka toga jela.

Taj se broj izračuna za svako jelo i upiše u stupac »ukupno obroka«.

U stupac »cijena« upiše se prema jelovniku cijena za svako jelo.

U stupac »iznos« upišemo ukupnu vrijednost svih izdanih obroka pojedinog jela, koju dobijemo množenjem obroka i jedinične cijene jela.

Kada zbrojimo stupac »iznos«, dobijemo svotu koju potražuje kuhinja za sva izdana jela.

Zadatak je kuhinjske blagajnice da prije izrade »obračuna konzumacija« provjeri tačnost upisanih cijena i izračunatih iznosa svih konobarskih blokova, jer se za vrijeme rada pri izdavanju jela većinom pazi uglavnom na tačnost naziva konzumacija i upisanog broja obroka, a ne na cijene. U obrazac se prema tome unose podaci tek nakon kontroliranja konobarskih blokova.

Izrađen »obračun konzumacija« zajedno sa sortiranim konobarskim blokovima preda se kontrolnom odsjeku poduzeća.

Iz prednjeg primjera vidimo da ukupna vrijednost izdane hrane za doručak i ručak 20. II 1964. iznosi d 92 890.

Iz »prometa i zaključenog stanja« od 20. II 1964. vidimo da je za doručak i ručak utrošeno u kuhinji živežnih namirnica u vrijednosti od d 50 700.

Pita se da li je kuhinja toga dana uspješno poslovala.

Primjer

Obračun konzumacija za doručak i ručak 20. II 1964.

VRSTA JELA	Izdani obroci								Ukupno obroka	Cijena d	Iznos d
Paprikaš	𝍸	𝍸	𝍸	𝍸	𝍸	𝍸	|||		33	330	10890
Goveđa juha	20	20	20	20	20	𝍸	𝍸	|||	113	60	6780
Obložena govedina	𝍸	𝍸	|						11	380	4180
Pisana pečenica	|								1	450	450
Teletina	𝍸	𝍸	𝍸	𝍸	𝍸				25	380	9500
Bubrežnjak	𝍸	||||							9	400	3600
Rižot	𝍸	||||							9	380	3420
Teletina u grašku	𝍸	𝍸	|						11	450	4950
Svinjski kare	𝍸	𝍸	𝍸						15	380	5700
Svinjsko pečenje	𝍸	||||							9	380	3420
Govedina kao divljač	𝍸	|||							8	400	3200
Bečki odrezak	𝍸	|||							8	380	3040
Prženi kotlet 1/2*	𝍸								5	200	1000
Prženi teleći odrezak 1/2	||||								4	200	800
Govedina 1/2	|								1	190	190
Prženi kotleti	|||								3	400	1200
Naravni teleći odrezak	||								2	380	760
Grašak — varivo	𝍸	𝍸	𝍸	|||					18	120	2100
Poprženi krumpir	𝍸	𝍸	|						11	80	880
Pečeni krumpir	||||								4	80	320
Riža	|								1	80	80
Kruh	20	20	20	20	20	20	20	40	180	10	1800
Torte	𝍸	𝍸	𝍸	𝍸	||||				24	120	2880
Zelena salata	20	20	20	𝍸	𝍸	𝍸	|		76	120	9120
Nabujak	𝍸	𝍸	𝍸	𝍸	𝍸	||			27	100	2700
Teleći ragu	𝍸	𝍸	𝍸	||||					19	120	2280
Teleći à la Matica	||||								4	600	2400
Pečena jaja	𝍸	𝍸							10	150	1500
Vinski gulaš	𝍸	𝍸	𝍸						15	250	3750
								UKUPNO			92890

Ovaj je obračun uzet iz jedne zagrebačke restauracije.

* »Prženi kotlet 1/2 d 200« znači: mala porcija prženog kotleta stoji d 200

Budući da je taj obračun rađen u poduzeću koje je imalo maržu od 80%, obračunu se mora dodati još 80% u ime režijskih troškova:

utrošena roba	50 700
+ marža 80%	40 560
prodajna vrijednost jela	91 260
kuhinja potražuje po obračunu	92 890
razlika	+1 630

Iz ovog se primjera vidi da je prodajna cijena 1630 dinara veća od vrijednosti utrošenog materijala i marže.

Ukoliko bi nastala veća razlika između prodajne cijene i vrijednosti utrošene robe zajedno s maržom, kalkulacije treba revidirati.

KONTROLA PROMETA ROBE

Kontrola prometa kuhinje vrši se svaki dan. Radi toga mora kuhinjski službenik koji prima i obračunava bonove svakog jutra predati kontroli sve bonove i »obračun konzumacija« prethodnog dana. Isto tako dužni su i konobari predati kontroli kontrolnu vrpcu registar-blagajne.

Osim kontrole »obračuna konzumacija« vrši se kontrola utroška sirovina. Ta je kontrola od najveće važnosti za svako ugostiteljsko poduzeće, a potrebno je da se vrši također svaki dan. Zadaća je te kontrole da ustanovi koliko se baca otpadaka, koliko se obroka dobiva iz stanovite količine sirovina, tj. da li se kuhari pridržavaju norma (npr. koliko se obroka dobije iz određenog komada mesa, od jedne šunke, od buta, ili od stanovite količine povrća itd.).

Kontrola se može vršiti na više načina. Najjednostavniji je način za utvrđivanje ispravnosti utroška neke živežne namirnice da se iz »prometa i zaključnog stanja« utvrdi koliko je te namirnice utrošeno i da se pomoću određenih normativa za težine pojedinih obroka jela ustanovi koliko bi se obroka trebalo dobiti iz te količine. Taj se broj zatim usporedi s brojem koji dobijemo kada zbrojimo izdane obroke upisane u »obračunu konzumacija« i one obroke koji su ostali neprodani, što se vidi u popisu preostale hrane.

No, ako želimo provoditi tačniju kontrolu i o njoj voditi tačnu evidenciju, morat ćemo se služiti posebnim »kontrolnim listovima«. Te kontrolne listove treba voditi posebno za meso, posebno za povrće, a posebno za živežne namirnice koje upotrebljava slastičarnica.

Od osobite je važnosti kontrola utroška namirnica u hladnoj i u kavanskoj kuhinji, gdje može biti najviše zloupotreba.

KALKULACIJA

Kalkulacija je izračunavanje cijene nekog proizvoda ili usluge. U kuhinji izračunavamo proizvodnu i prodajnu cijenu jela. Ispravno kalkuliranje veoma je važno jer se na njemu temelji konačni financijski uspjeh ili neuspjeh poduzeća. Loše kalkulacije mogu prouzrokovati financijski gubitak poduzeća. Radi toga je potrebno obratiti najveću pažnju tačnom određivanju cijena jela, a to će biti moguće samo onda ako budemo imali unaprijed tačne podatke za sve elemente od kojih se sastoje pojedine vrste troškova.

Kontrolni list mesa

Vrsta mesa: teleći but Datum: 1. XI 1965.

Ostatak	Primljeno	Ukupno	Cijena po kg	Vrijednost
—	15,50 kg	15,50 kg	1400	21700

Razdioba i iskorištenje

Rasječeno	kg	Obroci	Broj	Težina sirovog mesa	Ukupno kg	Izdano obroka	Ostalo obroka
Dugački frikando	3	Fricandeau	17	170 g	3	15	2
Za odreske	3,750	Naravni odresci	22	170 g	3,750	22	—
File	0,250	Gulaš à la minute	2	125 g	0,250	2	—
Meso za ragu	2	Ragoût	10	200 g	2	10	—
Noga	1	Noga	3	330 g	1	3	—
Manji ostaci	0,250	Kosani popečci	2	125 g	0,250	2	—
Kosti	3,750	Za juhu	—	—	3,750	—	—
Loj	1,500	Za sapun	—	—	1,500	—	—
Ukupno	15,500				15,500		

Napomena. Dva preostala obroka fricandeaua mogu se dati na iskorištavanje hladnoj kuhinji.

Budući da je kod kontrole mesa interesantna i kontrola upotrebe masti, ona se može provesti pojedinačno prema vrsti mesa i odobrenom normativu utroška masnoće.

Kontrolni list variva i priloga

Vrsta: krumpir Datum: 1. XI 1965.

Ostatak	Primljeno	Ukupno	Otpaci	Neto	% otpadaka	Cijena	Vrijednost
2 kg	6 kg	8 kg	0,80	7,20	10 %	100	600

Naziv jela	Norma		Dodaci			Produkcija i promet		
	Obrok g	Ukupno kg	Mast g	Luk g	Sol g	Broj obroka	Izdano obroka	Ostalo obroka
			15					
Slanci	200	4	300	—	40	20	20	—
Pečeni krumpir uz pečenku	100	1,200	185	—	12	12	12	—
Pommes frites	200	2	150	—	10	10	10	—
Ukupno		7,200	635	—	62	42	42	—

Na isti se način može voditi kontrola utroška zelja, mahuna, graška, tjestenina itd.

Struktura cijene ugostiteljskih usluga (cijena jela) sastoji se od:

a) troškova utrošenog materijala i

b) marže.

U troškove materijala ulaze svi troškovi za materijal koji je utrošen u izradu nekog jela. Podatke o cijenama materijala i namirnica kalkulant dobiva od ekonomata ili knjigovodstva.

Pod maržom se razumijeva naknada za koju se povisuju obračunati troškovi materijala, a koja služi za pokriće: troškova režije, amortizacije, doprinosa i članarine, osobnih dohodaka s doprinosima i za ukalkulirana sredstva za fondove poduzeća.

Maržu izračunava računovodstvo za godinu dana unaprijed. Obično se izračunavaju dvije marže, tj. jedna za jela koja se prigotavljaju od namirnica, a druga za jela koja se uslužuju neprerađena npr. sir, salama, kruh, sardine itd.

Za određivanje cijena jelu najvažniji su dakle faktori: troškovi materijala obračunati po nabavnoj cijeni namirnica i marža.

I jedan i drugi faktor mogu varirati. Cijene živežnih namirnica formiraju se prema ponudi i potražnji. No ima i takvih namirnica čije se cijene održavaju duže vremena na istom nivou.

Zbog čestog mijenjanja cijena na tržištu poduzeće bi moralo često mijenjati i prodajne cijene jela, tj. vršiti nove kalkulacije. To se, međutim, ne čini, jer gosti ne vole ona poduzeća u kojima se često mijenjaju cijene. Zato se u ugostiteljstvu operira tzv. varijabilnom maržom. Ako je npr. prosječna marža 70%, to znači da ona može varirati između 50 i 90%.

Primjer

Za pečene skuše izračunali smo prodajnu cijenu od 315 d. No, ako se to jelo prodaje u većoj količini, cijena se može sniziti na 300 d, što drugim riječima znači da smo snizili maržu.

Isti će slučaj biti ako poraste cijena teletini. Prodajnu cijenu za jela od teletine ostavit ćemo na istom nivou, što znači da smo snizili maržu.

Način na koji se izračunavaju troškovi materijala i prodajna cijena pojedinih obroka jela jednostavan je.

Prvenstveno treba:

a) utvrditi količinu potrebnih živežnih namirnica za svako jelo za koje želimo sastaviti kalkulaciju;

b) utvrditi jediničnu nabavnu cijenu svake živežne namirnice;

c) izračunati ukupnu vrijednost živežnih namirnica koje se za dotično jelo moraju potrošiti.

Utvrđenim troškovima materijala treba dodati predviđenu maržu. Troškovi materijala plus marža predstavljaju prodajnu vrijednost prigotovljenog jela.

Primjer

a) živežne namirnice	d 1000
b) marža 70%	d 700
prodajna vrijednost	d 1700

Kad prodajnu vrijednost prigotovljenog jela podijelimo brojem dobivenih obroka, dobijemo prodajnu cijenu jednog obroka.

Pri kalkulaciji prodajne cijene nekog jela kuhar mora tačno znati od kojih se sastavnih dijelova sastoji neko jelo i koju količinu pojedinih živežnih namirnica treba za određeni broj obroka (npr. za 60 obroka).

Važno je nadalje znati da li vrijednost jela treba izračunati na temelju bruto ili na temelju neto-težine neke živežne namirnice (npr. mesa). Pri izračunavanju prodajne cijene mesnih jela dolazi u obzir i bruto i neto-težina nabavljenog mesa, jer se neka mesna jela prigotavljaju i uslužuju s kostima (npr. kotlet), a neka bez kostiju (npr. odrezak). Kod mesa moramo, dakle znati koliko iznosi postotak kostiju. No i u tom slučaju moramo biti načistu s tim da li će se kosti upotrijebiti u koju drugu svrhu (npr. za juhu) ili će se baciti, npr. kod pršuta.

Meso se nabavlja na tržištu većinom zajedno s kostima i privagom. Nabavimo li 1 kg govedine s kostima, dobit ćemo u najboljem slučaju 750 g mesa i 250 g kostiju.

Koliki je postotak kostiju u tom kilogramu mesa?

Postotak kostiju izračunava se tako da se od bruto-težine mesa odbije neto-težina, a razlika se pomnoži sa 100 i podijeli bruto-težinom.

Formula glasi:

$$\text{postotak} = \frac{\text{bruto-težina} - \text{neto-težina}}{\text{bruto-težina}} \times 100$$

Primjer

$$\frac{1000 - 750}{1000} \times 100 = \frac{250 \times 100}{1000} = \frac{25\,000}{1000} = 25\%$$

1 kg mesa ima dakle 25% kostiju.

Do ove formule došli smo na temelju razmjera:

$I : 100 = P : p$[1]

$$p = \frac{100 \times P}{I}, \quad \text{tj.} \quad \frac{100 \times 250}{1000} = 25\%$$

Pri sastavljanju pojedinih kalkulacija (osobito kod riba, peradi i mesa) potrebno je dakle izračunati postotak otpadaka i postotak manje vrijednih dijelova mesa. To se izračunava zato da znamo kojom količinom mesa raspolažemo, a s druge strane i radi toga da možemo manje vrijedne dijelove mesa obračunati jeftinije. Npr. kod živadi nećemo računati sitninu (želudac, noge, srce itd.) po istoj cijeni kao čisto meso, jer ćemo te dijelove upotrijebiti za juhu ili koje jeftinije jelo.

[1] **I** = bruto-težina = iznos (svota)
p = postotak
P = razlika (kalo neto), otpadak

Primjer

Jedan puran i jedna purica težili su živi 8,500 kg. Nakon klanja i sječenja dobili smo 5,500 kg čistog mesa, 0,400 kg težili su želudac i jetra, 0,600 kg vrat i krila, 0,450 noge i glava, a 1,550 crijeva i perje. Koliko smo postotaka imali čistog mesa, a koliko postotaka ostalih dijelova?

Čisto meso:

$$\frac{5{,}500}{8{,}500} = 5500 : 85 = 64{,}71\%$$

Iz gornjega se primjera vidi da smo od 8,500 kg žive vage dobili samo 5,500 kg čistog mesa, tj. 64,71%.

Izračunajte koliko je postotaka otpalo na

a) želudac i jetru,
b) krila i vrat,
c) glavu i noge,
d) crijeva i perje.

Primjer

Po istoj formuli možemo izračunati gubitak na težini pri pečenju.

Pretpostavimo da je zaklana i očišćena purica težila 2,200 kg. Kada smo puricu ispekli, težila je 1,300 kg, dakle pri pečenju imali smo kalo, tj. gubitak na težini 0,900 kg.

Koliki je to postotak?

$$p = \frac{100 \times P}{I} = \frac{100 \times 0{,}900}{2{,}200} = \frac{900}{22} = 40{,}9\%$$

Izračunajte koliki je bio kalo, tj. gubitak na težini pri pečenju purana, ako je zaklan i očišćen puran težio 5,500 kg, a pečen 3,300 kg?

NEKOLIKO PRIMJERA IZ PRAKSE JEDNE RESTAURACIJE

1. Četiri živa pileta težila su . . . . . kg 5,600

Nakon klanja i sječenja težili su:

čisto meso za pečenje	kg 3,100	55,36%
glave i noge (krila ostaju na trupu)	kg 0,430	7,63%
vratovi	kg 0,200	3,57%
jetre i želuci	kg 0,280	5%
kalo (glave, noge, perje i crijeva)	kg 5,190	12,97%
Ukupno	kg 5,600	100%

2. Četrnaest komada netovljenih zaklanih gusaka težilo je . . . . . kg 40

Nakon sječenja iznosili su:

čisto meso	kg 28,440	71,10%
vratovi i krila	kg 3,900	9,75%
želuci	kg 1,670	4,18%
jetre	kg 0,800	2%
kalo (glave, noge, perje i crijeva)	kg 5,190	12,97%
Ukupno	kg 40	100%

3. Zaklano tele bez kože i crijeva težilo je . . . . . kg 46,310

Nakon sječenja težili su:

čisto meso bez kostiju	kg 15	32,39%
meso s kostima	kg 16	34,55%
kosti	kg 10,300	22,24%
pluća	kg 1,300	2,81%
jetra	kg 1	2,16%
jezik	kg 0,500	1,08%
rajžlec	kg 2	4,32%
mozak	kg 2,210	0,45%
Ukupno	kg 46,310	100%

4. Kečiga . . . . . kg 1

kalo (utroba)	kg 0,350	35%
čisto meso	kg 0,650	65%
kalo pri pečenju	kg 0,208	32%
pečena kečiga	kg 0,442	68%

Napomena. Od 1 kg žive ribe dobiju se 3 sirova obroka po kg 0,220, odnosno 3 obroka pečene ribe po kg 0,150.

5. Zubatac . . . . . kg 1,850

očišćen, s glavom	kg 1,700	91,89%
kalo	kg 0,150	8,11%
očišćen, bez glave	kg 1,350	73%
kalo	kg 0,500	27%

6. Šest komada živih odojaka težilo je . . . . . kg 62

Nakon klanja i sječenja iznosili su:

meso s kostima	kg 42,100	67,90%
iznutrica	kg 2,600	4,20%
kalo	kg 17,300	27,90%
Ukupno	kg 62	100%

7. Janje živo težilo je . . . . . kg 15

Nakon klanja težili su:

meso za pečenje	kg 6,350	42,33%
iznutrica	kg 0,800	5,33%
glava	kg 0,600	4%
koža	kg 1,200	8%
kalo	kg 6,050	40,34%
Ukupno	kg 15	100%

KALKULACIJA

za filet mignon

Obroka 4
Obrok 3 kom. po 75 g

Tek. broj	Sirovina	Jed. mjera	Kol'-čina	II 1964. Jed. cijena	II 1964. Iznos	Jed. cijena	Iznos
				d	d	d	d
1	Gov. pisanica	kg	1,000	1000	1000		
2	Mast	,,	0,150	577	85		
3	Sušena slanina	,,	0,100	760	76		
4	Papar	,,	0,001	2200	3		
5	Maslac	,,	0,002	1050	21		
6	Sol			61	2		
Ukupno					1187		
Marža 100%					1187		
Svega					2374		
Jedan obrok					593		

KALKULACIJA

za pečene skuše

Obroka 3

Tek. broj	Sirovina	Jed. mjera	Koli-čina	II 1964. Jed. cijena	II 1964. Iznos	Jed. cijena	Iznos
				d	d	d	d
1	Skuše (6 kom.)	kg	1,000	480	480		
2	Ulje	,,	0,150	353	53		
3	Češnjak			350	7		
Ukupno					540		
Marža 75%					405		
Svega					945		
Jedan obrok 2 komada					315		

Napomena: za kalkulacije postoje štampani obrasci (»Informator« Art. 1215)

KALKULACIJA

za pommes frites

Obrok 1

Tek. broj	Sirovina	Jed. mjere	Koli-čina	II 1964. Jed. cijena	II 1964. Iznos	Jed. cijena	Iznos
				d	d	d	d
1	Krumpir	kg	0,300	60	18		
2	Mast	,,	0,070	577	41		
3	Sol			61	2		
Ukupno					61		
Marža 100%—60%					37		
Svega					98		
Jedan obrok					98		

Obračun težine (prema podacima jedne zagrebačke restauracije):

krumpir sirov 0,300 kg
krumpir očišćen 0,200 ,,
krumpir pržen kalo 20% 0,160 kg

KALKULACIJA

za cvjetaču na poljski način

Obroka 2

Tek. broj	Sirovina	Jed. mjere	Koli-čina	II 1964. Jed. cijena	II 1964. Iznos	Jed. cijena	Iznos
				d	d	d	d
1	Cvjetača	kg	1	200	200		
2	Maslac	,,	0,100	1050	105		
3	Mrvice	,,	0,040	80	4		
4	Sol			61	2		
Ukupno					311		
Marža 75%					233		
Svega					544		
Jedan obrok					272		

Obračun težine:

Cvjetača s lišćem kg 1
Cvjetača bez lišća ,, 0,418 = 41,80%
Kalo (lišće) ,, 0,582 = 58,20%
Čista cvjetača nekuhana ,, 0,418

Kuhana cvjetača kg 0,391 = 93,54%
Kalo pri kuhanju ,, 0,27 = 6,46%
Od kala za dalju upotrebu ,, 0,133 = 22,85%
Neupotrebljivo ,, 0,449 = 77,15%

KALKULACIJA

za drobljenac od brašna Obroka 10

Tek. broj	Sirovina	Jed. mjere	Količina	II 1964. Jed. cijena	II 1964. Iznos	Jed. cijena	Iznos
				d	d	d	d
1	Brašno	kg	0,250	104	26		
2	Jaja	kom.	8	30	240		
3	Šećer	kg	0,600	170	102		
4	Mlijeko	l	0,50	75	37		
5	Maslac	kg	0,100	1050	105		
6	Šećer (za posipanje)	,,	0,030	190	6		
7	Grožđice	,,	0,060	400	24		
8	Sol			61	1		
	Ukupno				541		
	Marža 75%				406		
	Svega				947		
	Jedan obrok				95		

KALKULACIJA

za savijaču od trešanja Obroka 100

Tek. broj	Sirovina	Jed. mjere	Količina	II 1964. Jed. cijena	II 1964. Iznos	Jed. cijena	Iznos
				d	d	d	d
1	Brašno	kg	2,700	104	281		
2	Trešnje	,,	12	300	3600		
3	Maslac	,,	1,500	1050	1575		
4	Šećer	,,	2,500	170	425		
5	Mrvice	,,	0,300	80	24		
6	Sol			61	2		
Ukupno					5907		
Marža 60%					3544		
Svega					9451		
Jedan obrok					95		

PLAN RADA

PODJELA DNEVNOG RADA U KUHINJI

Sve predradnje za slijedeći dan vrše se po mogućnosti dan ranije. Tamo gdje postoje kuhinjski kotlovi može se kasno noću pristaviti juha od kostiju, koja se drugi dan upotrijebi kao temeljac za guste juhe i umake. To se osobito preporučuje ondje gdje je noću jeftinija elektrika ili možda plin, pa su noćni ogrjevni troškovi manji.

Rano ujutro treba naložiti glavni štednjak, a ako treba i pomoćne, tako da kuhari, kad nastupe službu, imaju već tople štednjake. Nakon toga treba da se pripremi kuhinjsko posuđe i u toku jutra skuhaju sva jela koja su u jelovniku, odnosno u meniju predviđena za ručak.

Ako se radi o restauraciji najprije treba pripremiti doručak.

U slobodnom vremenu treba izvršiti i neke pripreme za kuhanje večere, tako da se nakon ručka posao može prekinuti na 2 do 3 sata. To je slučaj kada se radi dvokratno.

U velikim kuhinjama uvedena je poslije podne dežurna služba, koju naizmjenično vrše posebni kuhari (chefs de garde). Dežurni kuhar prigotavlja jela po narudžbi i pazi na ona jela koja se moraju kuhati popodne. On nadzire i posao pomoćnog osoblja i pazi da sve posuđe i pribor budu čisti najkasnije do 17 sati.

U malim kuhinjama posao se rasporedi među kuhinjsko osoblje prema podjeli rada, ukoliko je uopće potrebno da osoblje u to vrijeme bude prisutno u kuhinji.

Poslije podne treba započeti rad tako da se večera može izdavati u 19 sati.

Kuhinjsko osoblje ruča i večera prije gostiju.

Za vrijeme kuhanja večere treba početi s pripremama za drugi dan. Ti radovi mogu početi nakon večere, a djelomice i u vrijeme popuštanja večernjeg servisa.

Pošto se pokupe ostaci i očiste radna mjesta, nastupa službu noćni kuhar, ukoliko se kuhinja ne zatvara.

U velikim kuhinjama s velikim noćnim prometom, gdje se jelo daje i nakon pola noći, nastupa službu posebna potpuna noćna brigada, koja dalje vodi sve kuhinjske poslove. Ta brigada može ostati u službi i ujutro te pripremiti i zajutrak.

U panzionima zajutrak priprema kuhinja za zajutrak, pa stoga u njoj mora posao započeti ranije negoli u glavnoj kuhinji.

U velikim kuhinjama za vrijeme zajutarka radi cjelokupno osoblje kuhinje, a kasnije se ono raspoređuje na druge poslove. Da se iskoristi vrijeme bez prometa gostiju, u mnogim se poduzećima kuhinji za zajutrak povjerava pripremanje zelene salate, djelomično i kuhanje kompota, pripremanje sendviča, izdavanje maslaca i prodaja mlječnih proizvoda (jogurta, kiselog mlijeka, vrhnja, sira itd.).

U malim poduzećima, gdje se topla pića pripremaju pomoću automatskih aparata, kuhinja za zajutrak osim toga ne obavlja nikakav drugi posao.

JELOVNIK

Jelovnik — dnevna karta — je popis svih jela koja se toga dana mogu dobiti u nekoj restauraciji ili gostionici. On dakle predstavlja plan rada restauracijske kuhinje. Njega sastavlja šef kuhinje, i to dan ranije. Pri sastavljanju je potrebno da se šef kuhinje posavjetuje s direktorom, šefovima partija i šefom sale. Jelovnik može predstavljati i standardni popis jela koja se kroz duže vrijeme mogu dobiti u nekom restoranu.

Jelovnik se upisuje u posebnu »Menu-knjigu«, iz koje se zatim prepisuje na poseban obrazac za potrebe restauracije. Obično ga prepisuju konobari, no u nekim poduzećima prepisuje se u kancelariji.

Barem jedan primjerak mora biti obješen na vidnom mjestu u kuhinji, a po mogućnosti i u svakom odjeljenju. Jedan primjerak mora imati kuhinjska blagajnica, a preporučuje se da se jedan sprema u posebnu mapu.

Jelovnik se sastavlja posebno za ručak, posebno za večeru. Ima i takvih ugostiteljskih poduzeća koja ne pišu poseban jelovnik za ručak i poseban za večeru, nego imaju jedinstven jelovnik s velikim izborom jela, koja se mogu dobiti u toku cijelog dana.

U jelovniku treba jela grupirati prema ustaljenom redoslijedu. Osim naziva jela na jelovniku označuje se i cijena pojedinog jela. Kod jela po narudžbi može se označiti i vrijeme za koje će jelo biti prigotovljeno.

U našim je ugostiteljskim poduzećima uobičajen ovaj redoslijed:

1. Hladne zakuske — 2. Juhe — 3. Topla predjela — 4. Ribe — 5. Gotova jela — 6. Jela po narudžbi — 7. Variva i prilozi — 8. Salate — 9. Slatka jela — 10. Kompoti — 11. Sir — 12. Voće — 13. Desert — 14. Kava.

Večernji se jelovnik ograničava obično na manji broj gotovih jela, dok jelovnik za ručak treba da ima veći broj gotovih jela, a manji broj jela po narudžbi. Posebni večernji jelovnik preporučuje se i zato što omogućuje bolje iskorišćivanje nabavljenih sirovina i prodaju nekih jela koja su ostala od ručka.

Narodna jela i kućne specijalitete treba u jelovniku posebno istaknuti.

Primjer jelovnika

RESTAURACIJA »LOVAČKI ROG« ZAGREB

JELOVNIK

Ručak 25. VII 1964.

HLADNE ZAKUSKE

Šunka s hrenom	300 d
Ruska salata	250 „
Jaja s majonezom	250 „
Sardine u ulju — kutija	300 „

JUHE

Goveđa s rižom	100 „
Čista s jajetom	100 „
Juha od povrća	80 „

TOPLA PREDJELA

Omlet sa šunkom	250 „
Šunka s jajetom	350 „
Mahune na poljski način	200 „
Špageti na milanski način	300 „

RIBE

Kuhani oslić	400 „
Frigane skuše	400 „
Pohani šaran	400 „
Brodet od sipe	450 „

GOTOVA JELA

Kuhana govedina s prilogom	300 „
Obložena govedina s umakom	350 „
Teleći bubrežnjak	450 „
Svinjsko pečenje	400 „
Teleći rižot	350 „
Punjena paprika	350 „
Fileki s parmezanom	300 „
Varivo s pečenjem	500 „

JELA PO NARUDŽBI

Bečki odrezak	500 „
Naravni odrezak	500 „
Praški odrezak	450 „
Svinjski kotleti	400 „
Pohani fileki	300 „

KUĆNI SPECIJALITETI

Lovačko pečenje	500 „

VARIVA I PRILOZI

Mahune	80 d
Buče	80 „
Cvjetača	100 „
Pečeni krumpir	100 „
Pire od krumpira	100 „
Makaroni	80 „
Riža	100 „

SALATE

Zelena	80 „
Mahune	100 „
Cikla	80 „
Miješana	100 „

SLATKA JELA

Savijača od višanja	150 „
Savijača od sira	150 „
Torta od kave	200 „
Nabujak od kajsija	150 „

KOMPOTI

Kompot od kajsija	150 „
Kompot od šljiva	150 „
Miješani kompot	150 „

SIR

Paški	300 „
Trapist	200 „
Edamer	200 „

VOĆE

Kajsije	100 „
Kruške	100 „
Šljive	80 „
Breskve	100 „

KAVA	50 „

NARODNA JELA

Šestinska pečenica	400 „
Pečeni odojak	500 „

MENI

Meni je popis jela koja se daju za određeni obrok. Sastavlja ga šef kuhinje u dogovoru sa šefom sale, direktorom ili naručiocem. Pod menijem razumijevamo i sama jela.

Razlikujemo tri vrste menija: obični, složeni i svečani. Obični meni daje se za zajutrak, ručak ili večeru, a složeni i svečani za razne svečane prilike, npr. zaruke, vjenčanja, razne proslave, diplomatske večere itd. Meni se daje najviše u hotelskim blagovaonicama i panzionima u kojima je uveden sistem usluživanja table d'hôte, zatim na brodovima i u vagon-restoranima.

Meni za zajutrak:

BEČKI ZAJUTRAK

Bijela kava

Maslac

Džem ili med

Jaje

Sitno pecivo

Jednostavan meni za ručak obuhvaća redovito:

Juhu

—

Mesno jelo s prilogom

—

Salatu

—

Slatko jelo

Primjeri:

Goveđa juha
s rezancima
—
Obložena kuhana
govedina
—
Savijača od jabuka

Riblja juha
—
Pečena teletina
s krumpirom
—
Zelena salata
—
Pita od sira

Juha od rajčica
—
Bečki odrezak s pireom
od krumpira
—
Salata od cikle
—
Krema od vanilije

Juha od povrća
—
Goveđi odresci u vrhnju
Pirjana riža
—
Salata od krumpira
—
Palačinke

Jednostavan meni za večeru obuhvaća redovito:

Toplo predjelo
—
Riblje ili mesno jelo
s prilogom
—
Kompot ili voće

ili

Hladno predjelo
—
Riblje ili mesno jelo
s prilogom
—
Kompot ili voće

Primjeri:

Špageti na milanski
način
—
Skuše na pariški način
Zelena salata
—
Kompot od kajsija

Hladni narezak
—
Filet mignon
Popržen krumpir
—
Salata od krastavaca
Tuljčići s kremom

Punjene artičoke
—
Pečeno pile
—
Miješana salata
—
Lubenica

Prženice sa sirom
—
Kuhani oslić sa
slancima
—
Salata od matovilca
—
Kompot od jabuka

Običan meni može se proširiti u **složeni** dodavanjem **predjela** ili **juhe** (za ručak predjelo, za večeru juha). Takav meni izgleda ovako:

Hladno predjelo		**Toplo predjelo**
—		—
Juha u šalici		**Hladno riblje jelo**
—		—
Mesno jelo	ili	**Toplo mesno jelo**
—		—
Prilog		**Prilog**
—		—
Slatko jelo		**Slatko jelo**

Primjeri:

Pašteta od zeca		Cvjetača na poljski način
—		—
Juha od špinata		Marinada od skuša
—		—
Pečena janjetina s mladim lukom		Govedina kao divljač s okruglicama od žemičaka
—		—
Jastučići sa sirom		Uštipci s kremom

Butina s hrenom
—
Juha od vrhnja
—
Zubatac na maslacu sa slancima
—
Endivija
—
Torta od lješnjaka

Meni od **4 jela** možemo proširiti na **5 jela** (»sljedova«) dodavanjem još jednog mesnog ili ribljeg jela. Na taj način dolazimo do glavnih mesnih jela i pečenja. Takav meni ima ovaj redoslijed:

Juha
—
Predjelo ili jelo od ribe
—
Mesno jelo s prilozima
—
Pečenje
—
Salata
—
Slatko jelo

Primjeri:

Juha od šparga	Kokošja juha s rezancima
—	—
Omlet s pečurkama	Škampi - Tatarski umak
—	—
Goveđi odrezak u vrhnju sa žličnjacima	Lovačka kosanica Crveno zelje
—	—
Pečeno pile Pommes frites	Teleći medaljoni Ukuhano voće
—	—
Salata glavatica	Varenac od badema
—	
Kolač od jabuka	

Daljom nadopunom menija dolazi do svečanog menija (svečani dîner), koji se nekada sastojao od 14 različitih jela. Takav se meni danas sve više ograničava na pet do šest jela.

Primjeri menija u pojedinim mjesecima

Siječanj

Krepka juha s vršcima od šparga — Odresci lista - Umak rémoulade — Pečeni puran - Mlinci — Salata od loćike — Varenac od čokolade — Sir — Kava	Consommé aux pointes d'asperges — Filet de sole - Sauce rémoulade — Dindon rôti - Mlinci — Salade de laitues — Pouding au chocolat — Fromage — Café	Kraftbrühe mit Spargelspitzen — Seezunge Filet - Remouladen Sosse — Gebratener Truthahn Mlinci — Lattich Salat — Schokoladen Pudding — Käse — Kaffee

Veljača

Krepka juha s krupicom — Pastrva na plavo s rastopljenim maslacem Slanci — Engleska pržolica — Radič — Savarin s rumom — Turska kava	Consommé à la semoule — Truite au bleu - Beurre fondu - Pommes vapeur — Entrocôte à l'anglaise — Salade chicorée — Savarin au rhum — Café turc	Kraftsuppe mit Griess — Lachsforelle blau mit warmer Butter - Salzkartoffeln — Englischer Rostbraten — Zichoriensalat — Savarin mit Rhum — Türkischer Kaffee

Ožujak

Pohani sir — Krem-juha od cvjetače — Frigani oslići Krumpir s peršinom — Teleći kotleti u vrhnju Pirjana riža — Nabujak od čokolade — Voće	Fritots de fromage — Crème de choux-fleurs — Merlan frit Pommes de terre persilées — Côtelettes de veau à la crème - Riz-étuvée — Soufflé au chocolat — Fruits	Gebackener Käse — Blumenkohl Cremsuppe — Gebratener Seehecht Petersilien-Kartoffeln — Kalbsrippchen mit Rahmsosse Gedünsteter Reiss — Schokoladen-Auflauf — Obst

Travanj

Proljetna juha — Šaran u hladetini — Pileći paprikaš sa žličnjacima — Pohana janjetina Zelena salata — Krem-odresci — Kava	Consommé printanier — Carpe en gelée — Poulets à la hongroise aux quenelles — Agneau pané viennois Salade de laitue — Milles feuilletes — Café	Frühlings-Suppe — Gesulzter Karpfen — Paprikahühner mit Nockerln — Gebackenes Lämmernes Hauptelsalat — Cremschnitten — Kaffee

Svibanj

Pileća juha — Jastog s majonezom — Smotane pržolice s rižom — Cvjetača na poljski način — Šerbet — Pečeni kopun Endivija — Tršćanska torta — Turska kava	Bouillon de volaille — Homard au mayonnaise — Paupiettes de bœuf aux riz — Choux-fleurs à la, polonaise — Sorbet — Poulard rôti - Salade d'endives — Gâteau Triestin — Café turc	Geflügel-Suppe — Hummer mit Mayonnaise — Gerollte Rostbraten mit Reiss — Blumenkohl polnisch — Sorbet — Gebratenes Masthuhn Endiviensalat — Triester Torte — Türkischer Kaffee

Lipanj

Juha od graška — Skuše na roštilju Slanci — Teleći kotleti à la Parma — Jagode s tučenim vrhnjem — Sir	Potage de petits pois — Maquereaux grillés Pommes vapeur — Côtelettes de veau à la Parme — Fraises Chantilly — Fromage	Erbsensuppe — Makrelen am Rost Salzkartoffeln — Parma Kalbsrippchen — Erdbeeren mit Schlagsahne — Käse

Srpanj

Pire-juha od mahuna	Potage de haricots verts	Schottenbohnensuppe
—	—	—
Riblja majoneza	Mayonnaise de poisson	Fisch-Mayonnaise
—	—	—
Pečena guska Salata od šparga	Oie rôtie Salade d'asperges	Gebratene Gans Spargel Salat
—	—	—
Savijača od trešanja	Stroudel aux cerises	Kirschenstrudel
—	—	—
Sladoled	Glace	Gefrorenes

Kolovoz

Pire-juha od gomoljača	Potage à la purée de truffes	Trűffelmus-Suppe
—	—	—
Smuđ s umakom od bijelog vina	Sandre-Sauce vin blanc	Zander mit Weissewein-Sosse
—	—	—
Teleći ujušak s povrćem	Blanquette de veau aux légumes	Eingemachtes Kalbsfleisch mit Gemüse
—	—	—
Srneće pečenje Salata od loćike	Chevreuil rôti Salade de laitues	Rehbraten-Lattich Salat
—	—	—
Okruglice od kajsija	Quenelles aux abricots	Marillen-Knődel
—	—	—
Dinja	Melon	Melone

Rujan

Pire-juha od divljači	Potage à la purée de gibier	Wildmuss-Suppe
—	—	—
Kuhani oslić - Slanci	Merlan poché - Pommes vapeur	Gekochter Seehecht Salzkartoffeln
—	—	—
Pečeni teleći frikando Salata od rajčica	Fricandeau de veau rôti Salade de tomates	Kalbsfricandeau gebraten Paradiesäpfel-Salat
—	—	—
Pariški uštipci	Beignets à la parisienne	Pariser Krapferl
—	—	—
Kava	Café	Kaffee

Listopad

Goveđa juha s rezancima	Bouillon aux vermicelles	Klare Rindsuppe mit Fadennudeln
—	—	—
Pohani som - Pommes frites	Darne de silure panée Pommes frites	Panierte Wels-Schnitzel Back Kartoffeln
—	—	—
Kompot od šljiva	Compote de prunes	Gedűnstete Pflaumen
—	—	—
Jastučići sa sirom	Beignets au fromage	Topfenkolatschen
—	—	—
Turska kava	Café turc	Tűrkischer Kaffe

Studeni

Čista kokošja juha	Bouillon de volaille	Klare Hűhnersuppe
—	—	—
Pastrve plavo kuhane s maslacem	Truites au bleu au beurre	Blaugekochte Forellen mit Butter
—	—	—
Svinjski kotleti s kuminom Kompot od brusnica	Côtelettes de porc au kummel Compote d'airelles rouges	Kűmmelschweinsrippchen Preisselberen-Kompot
—	—	—
Sir	Fromage	Käse

Prosinac

Goveđa juha s krupicom	Bouillon à la semoule	Klare Griess-Suppe
—	—	—
Bakalar na dalmatinski način	Morue dalmatienne	Stockfisch nach dalmatinischer Art
—	—	—
Pečena guska - Mlinci Salata od kupusa	Oie rôtie - Mlinci Salade de choux	Gansbraten - Mlinci Krautsalat
—	—	—
Pita od oraha	Gâteau aux noix	Nusspitah
—	—	—
Turska kava	Café turc	Tűrkischer Kaffee

Nekoliko originalnih menija s raznih svečanih priredaba:

Hotel Esplanade Intercontinental Zagreb

Zakuska »Esplanade«

Krepka juha

*

Zagorski štrukli

*

Mlada lička janjetina
na ražnju

Pile pečeno i goveđa
pisanica

Mladi pečeni krumpir

Miješano povrće na maslacu

Krastavac i rajčice salata

*

Bomba od sladoleda
sa svježim jagodama

*

Kava

HOTEL SLON
Ljubljana

Dîner de noce
le 21. octobre 1964.

Consommé à la Valerie

—

Saumon du Rhin-Sauce printanière

—

Filets de bœuf à la moderne

—

Languste en belle-vue

—

Ris de veau à la Godard

—

Punch à la romaine

—

Poulard et faisan rôti
Salade-Compote

—

Pouding à l'ananas

—

Corbeilles de glace

—

Fromage

—

Fruits-Pâtisserie

—

Café

Palace hotel Zagreb

Zagreb, 30. ožujka 1965.

MENU

Potage à la chasseur

Sandre grillée-Sauce tartare

—

Grosse pièce filet de bœuf à la Palace hôtel

—

Foie gras à financière

—

Poularde du Zagorje
Salade de saison-Compote melée

—

Bombe glacée

—

Fromage

—

Fruits

—

Dessert

HOTEL KVARNER Opatija, 2. maja 1965.

MENU

Consommé Madrilène en tasse
Paillettes au parmesan

—

Suprême de sole florentine

—

Filet de bœuf à la printanière

—

Pâté de foie gras truffé

—

Sorbet au kirsch

—

Poularde à la broche
Salade de saison

—

Asperges sauce mousseline

—

Bombe glacée
Friandises

—

Corbeille de fruits

—

Café

—

Liqueurs

Nekoliko menija sa I izložbe turizma i ugostiteljstva Jugoslavije u Zagrebu održane od 4. do 12. VI 1955.

HOTEL DUBROVNIK
ZAGREB

Večera

Šparge na poljski način

Pirjana goveđa pisanica u vrganjima
Mladi krumpir

Pečeni štajerski kopun
Proljetno varivo na maslacu

Glavatica salata s jajem

Krema od šumskih jagoda
sa slatkim vrhnjem

Crna kava

RESTAURACIJA »LOVAČKI ROG«
ZAGREB

Lovačka večera

Pršut od vepra

Ragu-juha od divljači

Srneći hrbat u umaku od divljači
s brusnicama i okruglicama

Fazan
Krumpir na pekarski način

Salata od celera

Kisela zelena rajčica

Savijača od zelja

Ovčji sir — Jabuke

Crna kava

UGOSTITELJSKA ŠKOLA — DUBROVNIK

MENI I

Jaja na andaluzijski način

Prženi lubin
Mladi krumpir na maslacu

Špinat u listu

Salata od celera

Dubrovački pehar

MENI II

Jastog u majonezi

Goveđa pisanica na engleski način
Mahune na maslacu

Pečeni mladi krumpir

Zelena salata

Puding od naranče

MENI III

Jaja na švedski način

Goveđa juha sa žličnjacima
od pšenične krupice

Goveđi odrezak u umaku od dingača
Štapići od lisnatog tijesta

Miješana salata

Dubrovačka rozata

NEKOLIKO DIPLOMATSKIH MENIJA

Večera kod Ču En-Laja u počast hindustanskog premijera

DINNER

Hors d'Oeuvres:

1. *Chicken in Jelly*
2. *Fried »Phoenix Feather« Fish with Tomatoes*
3. *Giblets with Celery in Coral Sauce*
4. *Slices of Kidney with Chinese Salad*
5. *Grilled Pork with Bean Sprouts*
6. *Chicken in Orange peer with Bamboo Shoots*
7. *Two Coloured Eggs*
8. *Chicken with Spinach*
9. *Duck in Cinnamon Flowers and Lettuce Rool*

Consommé of Chicken with Bamboo Shoots and Bean Sprouts »Four Stewed Treasures« (Sea-Flug Fish Balls, Ham, Chicken)
Mandarin Fish in Pungent Sauce
Peking Duck in Szechuan Style

Chinese Pastries:

1. *Fried Cakes with Leeks*
2. *Spongy Cakes*
3. *Dumplings' with Different Nuts*
4. *Meat Dumplings*
5. *Steamed Scones*

Fruits

Ručak u predsjedništvu kancelara Raaba prigodom potpisivanja austrijskog Državnog ugovora u Beču 15. V 1955.

Menu

Brandteigkrapferl mit Gansleber

Kraftsuppe mit Markscheiben

Seezungenfilet
mit Weissweinsosse und Spargel

Filet
mit Champignons in Tomaten
Schmelzkartoffeln

Gefüllte Hühner — Grüner Salat
mit harten Eiern

Eiscreme

Mokka

Banket

Bouillon en Tasse

Gelierte Fogoschplatte
Mayonnaise mit Sardellencreme

Junge Enten à la nivernaise

Junge Gemüsegarnitur
Sellerieäpfelsalat
in Mayonnaise

Eisskaffee mit Schlagobers

STRUČNI RJEČNIK NA PET JEZIKA

Hrvatsko-srpski	Njemački	Francuski	Engleski	Talijanski
Ananas	Ananas	ananas	pine-aple	ananasso
anis	Anis	anis	anice	anice
angelika	Engelwurzel	angélique	angelica	angelica
artičoka	Speisedistel	artichaut	artichoke	carciofo
Badem	Mandel	amande	almond	mandorla
bademovo mlijeko	Mandelmilch	orgeat	almond-milk	mandorlato
bakalar	Kabeljau	cabillaud	cod	merluzzo fresco
banana	Banane	banane	banana	banana
bez mirisa	geruchlos	sans odeur	odorless	indodoro
bez ukusa	geschmacklos	fade	tasteless	insipido
bijela kava	Kaffe mit Milch	café au lait	coffee with milk	caffè con latte
bijela repa	Weisse Rübe	navet	turnip	navone
bijelo vino	Weisswein	vin blanc	white wine	vino bianco
biserka	Perlhuhn	pintade	guinea fowl	gallina faraone
biskvit	Biskuit	biscuit	biscuit	biscottino
bjelance	Eiweiss	blanc d'œuf	white of egg	bianco dell'uovo
bob	Puffbohnen	fèves	broad beans	fave
boca	Flasche	bouteille	bottle	bottiglia
boca za zagrijavanje	Wärmeflasche	bouillotte	hotwaterbottle	scaldaletto
bočnjak	Hesse	jarret	shin	garetto
bola	Bowle	bol	cup	catino
borovnica	Heidelbeere	airelle	blueberry	mortella
borovnjak	Krammetsvogel	grive	field-fare	tordo
bosiljak	Basilikum	basilic	basil	bassilico
brašno	Mehl	farine	flour	farina
breskva	Pfirsich	pêche	peach	pesca
brusiti	schleifen	aiguiser	sharpen	affilare
brusnice	Preiselbeeren	airelles rouges	cranberries	mirtillo rosso
bubrezi	Nieren	rognons	kidneys	arnione
bubrežnjak	Nierenbraten	longe	loin	lombata
but	Keule	gigot	leg	coscio
but od divljači	Wildkeule	cuissot	haunch	coscio

Hrvatsko-srpski	Njemački	Francuski	Engleski	Talijanski
Celer	Sellerie	céleri	sellery	sedano
cikla	Rote Rübe	betterave	beet-root	barbabietola
cimet	Zimt	cannele	cinnamon	canella
crna kava	Schwarzkaffee	café noir	black coffee	caffè nero
crno vino	Rotwein	vin rouge	red wein	vino nero
cvjetača	Blumenkohl	choux-fleurs	cauliflower	cavolfiori
Čaj	Tee	thé	tea	tè
čaša, pehar	Becher	gobelet	tumbler	gobello
čep	Kork	bouchon	cork	turacciolo
češnjak	Knoblauch	ail	garlic	aglio
čist	rein	propre	clean	puro, pulito
čista juha	klare Suppe	bouillon	clear soup	consumato
čokolada	Schokolade	chocolat	chocolate	cioccolata
Datula	Dattel	datte	date	dattero
dimljen	geräuchert	fumé	smoked	affumicato
dinja	Melone	melon	melon	mellone
divljač	Wild	gibier	venison, game	selvaggina
divlja svinja	Wildschwein	sanglier	wild-boar	cinghiale
dizalo	Fahrstuhl	ascenseur	lift	ascensore
domaći kruh	Hausbrot	pain de ménage	household bread	pan casero
doručak	Gabelfrühstück	déjeuner à la fourchette	knife and fork breakfast	colazione in forchetta
drača	Gräte	arête	fish-bone	lisca
drozd	Drossel	grive	thrush	tordo
dudovi, murve	Maulbeeren	mûres	mulberries	more
dunja	Quitte	coing	quince	cotogna
đumbir	Ingwer	gingembre	ginger	zenzero
Endivija	Endivie	endive	chicory	cicorea
Fazan	Fasan	faisan	pheasant	fagiano
fileki	Gekröse	tripes	tripe	trippe
Glava	Kopf	tête	head	testa
glavičasta salata	Kopfsalat	laitue	lettuce	lattuga
gljive	Pilze	cèpes	mushrooms	funghi
golub	Taube	pigeon	pigeon	piccione
gomoljače	Trüffeln	truffes	truffles	tartufi
gomoljasti celer	Knollensellerie	céleri-rave	celeriac	sedano-rapa
gorak	bitter	amer	bitter	amaro
govedina	Ochsenfleisch	bœuf	beef	manzo
goveđa gubica	Ochsenmaul	museau de bœuf	ex-muzzle	muso di bue
goveđa moždina	Ochsenmark	moelle	marrow	midolla
goveđa prsa	Ochsenbrust	poitrine de bœuf	breast of beef	petto di manzo

Hrvatsko-srpski	Njemački	Francuski	Engleski	Talijanski
goveđi jezik	Ochsenzunge	langue de bœuf	ox-tongue	lingua di bue
goveđi rep	Ochsenschwanz	queue de bœuf	ox-tail	coda di bue
grašak	Erbsen	petits pois	peas	piselli
grgeč	Barsch	bar	bass	perca
grmuša	Feigendrossel	bec-figue	fig-pecher	beccaficho
grožđe	Weintrauben	raisins	grapes	uva
grožđice	Korinthen	raisins de Corinthe	Corrinth-cur rants	uva di Corinto
guska	Gans	oie	goose	oca
guščja jetra	Gänseleber	foie gras	goose-liver	fegato d'oca
guščja sitnina	Gänseklein	abatis d'oie	giblets	frattaglie d'oca
gusta juha	dicke Suppe	potage	thick soup	zuppa
Heljda	Buchweizen	sarrasin	buchwheat	grano saraceno
hladan	kalt	froid	cold	freddo
hladetina	Sülze	gelée	jelly	gelatina
hmelj	Hopfen	houblon	hop	luppolo
hrbat	Rücken	selle	saddle	shiena
hren	Meerrettich	raifort	horse-radish	rafano
hrskavica	Knorpel	tendron	gristle	catilagine
hrustavci	Krusteln	croquettes	fritters	crochetti
Iverak	Steinbutte	turbot	turbot	rombo
iznutrice	Eingeweide	intestins	entrails	intestino
ižimak, ekstrakt	Auszug	extrait, essence	essence	essenza
Jabuka	Apfel	pomme	apple	mela
jabukovača	Apfelwein	cidre	apple-cider	sidro
jagode	Erdbeeren	fraises	strawberries	fragole
jaje	Ei	œuf	egg	uovo
jaja na oko	Spiegeleier, Setzeier	œufs sur le plat	shirred eggs	uova al tegame
janje	Lamm	agneau	lamb	agnello
janjeći but	Lammkeule	gigot d'agneau	leg of lamb	coscia d'agnello
janjeći kotleti	Lammrippchen	côtelettes d'agneau	lambcutlets	costolette d'agnello
jarebica	Rebhuhn	perdreau	partridge	pernice
jastog	Hummer	homard	lobster	astaco
ječam	Gerste	orge	barley	orzo
ječmena čorba	Gerstenschleim	crème d'orge	gruel	orzo mondato
jegulja	Aal	anguille	eel	anguilla
jelen	Hirsch	cerf	deer	cervo
jelo u zdjeli	Gericht	plat	dish	piatto
jelovnik	Speisekarte	menu carte	menu-card	menuta
jesti	speisen, essen	manger	eat	mangiare
jestiv	essbar	mangeable	eatable	mangiabile
jestvenik	Tafelkarte	menu	menu	lista
jetra	Leber	foie	liver	fegato
jezgra, koštica	Kern	noyau	kernel	nocciola
jezik	Zunge	langue	tongue	lingua
juha, čorba	Suppe	potage	soup	minestra, brodo

Hrvatsko-srpski	Njemački	Francuski	Engleski	Talijanski
Kajen-papar	Cayennepfeffer	poivre de Cayenne	Cayenne pepper	pepe di Caienna
kajsija	Aprikose	abricot	aprikot	albicocca
kakao	Kakao	cacao	cocoa	cacao
kalup, forma	Form	moule	mould, model	forma, stampa
kamenice	Austern	huîtres	oysters	ostriche
kap, kapljica	Tropfen	goutte	drop	goccia
kapre	Kapern	câpres	capers	cappere
karamel	Karamell	caramel	caramel	caramello
karda	Karde	cardon	cordoon	cardo
kašica, kaša	Mus	purée	mash	pappa
kašica od krumpira	Kartoffelmus	purée de pommes	mashed potatoes	poltiglia di patate
kava	Kaffee	café	coffee	caffè
kavijar	Kaviar	caviar	caviar	caviale
kavnik	Kaffeekanne	cafetière	coffee-pot	caffettiera
kelj	Kohl	choux frisés	cabbage	cavolo
kesten	Kastanien	marron	chestnut	marroni
kiselica	Sauerampfer	oseille	sorrel	acetosella
kiseli krastavci	Essiggurken	cornichons	gherkins	citriuoli
kiselo zelje	Sauerkraut	choucroute	pickled cabbage	capucci garbi
kiseo	sauer	aigre	sour	acido
klinčići, karanfilić	Gewürznelken	girofles	cloves	garofani
kobasice	Würstchen	saucisses	sausages	salsiccia
kokosov orah	Kokosnuss	noix de coco	cocoa-nut	cocco
kolač	Kuchen	gâteau	cake, pie	pasta
komorač, kopar	Fenchel	fenouil	fennel	finocchio
kompot	Dunstobst	compote	stewed fruit	composta di frutta
konobar	Kellner	garçon, sommelier	waiter	cameriere
konzerve	Konserven	conserves	preservers	conserva
koprive	Brennessel	orties	nettles	ortiche
kopun	Kapphahn	chapon	capon	cappone
kora, korica	Rinde, Kruste	écorse, croûte	peel, crust	scorza, crosta
kornjača	Schildkröte	tortue	turtle	tartaruga
kosanica, kosano meso	Gehäck	hachis	hashed meat	carne tritata
kosano	gehackt	haché	hashed, minced	tagliato, tritato
kost	Knochen	os	bone	osso, ossa
kostur	Gerippe	carcasse	carcass	carcassa
kotlet, rebro	Kotelette, Rippe	côtelette	cutlet, chop	costoletta
kozjak	Schnittlauch	ciboulette	chive-garlic	porrino
koža	Haut	peau	skin	pelle
krastavac	Gurke	concombre	cucumber	cocomero
krema	Creme	crème	cream	crema
krilo	Flügel	aile	wing	ala
krkuša	Gründling	goujon	gudgeon	ghiozzo
krosuljica	Kerbel	cerfeuil	chervil	cerfoglio
krv	Blut	sang	blood	sangue
krvav	blutig	saignant	underdone	sanguinante
krvavica	Blutwurst	boudin noir	blood-pudding	sanguinaccio

Hrvatsko-srpski	Njemački	Francuski	Engleski	Talijanski
kruh	Brot	pain	bread	pane
krumpir	Kartoffel	pomme de terre	potato	patata
krupica	Gries	semoule	semolina	semolino
kruška	Birne	poire	pear	pera
kuhano vino	Glühwein	vin chaud	mulled clared	vino caldo
kuhar	Koch	cuisinier	cook	cuoco
kuhati	kochen	cuire	cook, boil	cucinare
kuhinja	Küche	cuisine	kitchen	cucina
kukuruz	Kukuruz, Mais	maïs	indian-corn maize	granturco
kukuruzno brašno	Maismehl	farine de maïs	maizena	polenta
kumin	Kümmel	cumin	caraway-seed	comino
kunić	Kaninchen	lapin	rabbit	coniglio
kušati	kosten	goûter	taste	gustare
Laneno ulje	Leinöl	huile de lin	linseed oil	olio di lino
lazarkinja	Waldmeister	muguet	woodruff	mughetto
leća	Linsen	lentilles	lentils	lenticchie
led	Eis	glace	ice	gelc
liker	Likör	liqueur	liquor	liquore
limun	Zitrone	citron	lemon	limone
limunada	Limonade	limonade	lemonade	limonata
lipov čaj	Lindentee	tilleul	linden tea	tiglio
list (riba)	Seezunge	sole	sole	sogliola
litra	Liter	litre	liter	litro
lješnjak	Haselnuss	noisette	hazelnut	nocciuolo
lještarka	Haselhuhn	gelinotte	hezel-hen	gallina regina
ljuska (kod voća i povrća)	Haut	pelure	peel	pelluria
loćika	Bundsalat, Lattich	laitue romaine	cos lettuce	lattuga romana
lonac	Topf	pot	pot	pentola
losos	Lachs, Salm	saumon	salmon	salmone
lovor	Lorbeer	laurier	laurel	lauro
lubenica	Wassermelone	pastèque	water-melon	anguria
luk	Zwiebel	oignon	onion	cipolla
Mahune	grüne Bohnen	haricots verts	french beans	fagiuoli
majčina dušica	Thymian	thym	thyme	timo
mak	Mohn	pavot	poppy	papavero
makaroni	Hohlnudeln (Makaroni)	macaroni	macaroni	maccheroni
maline	Himbeeren	framboises	raspberries	lampone
mandarina	Zwergapfelsine	mandarine	mandarine	arancia China, mandarina
manić	Quappe, Aalraupe	lotte	eel-pout	lota
marcipan	Marzipan	massepain	marchpane	marzapane
margarin	Kunstfett	margarine	margarine	margarina
marinada	Beize	marinade	marinade	marinata
marinirano	gebeizt	mariné	pickled	marinato
marmelada	Marmelade	marmelade	jam	marmellata
maslac	Butter	beurre	butter	burro
maslačak	Löwenzahn	pissenlit	dandelion	dente di leone

Hrvatsko-srpski	Njemački	Francuski	Engleski	Talijanski
maslina	Olive	olive	olive	oliva
mast	Fett	graisse	fat	grasso
mastan	fett	gras	fat	grasso
matovilac	Rapunzelsalat	salade de mâche	corn salad	raperonzoli
mažurana	Majoran	majorlaine	majoram	maggiorana
med	Honig	miel	honey	miele
mek	zart, mürbe, weich	tendre, mou	tender, soft	tenero morbido
mesar	Fleischer	boucher	butcher	macellaio
mesna juha	Fleischbrühe	consommé	soup	brodo
mesni sok	Fleischtee	jus de viande	beef-tea	sugo di carne
meso	Fleish	viande	meat	carne
metvica	Pfefferminz Minze	menthe	mint	menta
miješati	mischen	mélanger	mix	mescolare
miješan	gemischt	mélangé	mixed	misto
miješano voće	gemischtes Obst	fruits divers	mixed fruit	frutte diverse
miris	Geruch, Duft	odeur, arome	odor, arome	odore, aroma
mirišljiv	duftig	aromatique	aromatic	aromatico
mlak	lauwarm	tiède	lukewarm	tiepido
mliječac	Fischmilch	laitances	soft roes	latte di pesce
mlijeko	Milch	lait	milk	latte
mogranj	Granatapfel	granade	pome-granate	melograna to
morski raci, kozice	Krevetten	crevettes	shrimps	gamberelli
moruna	Hausen, Stör	esturgeon	huck	storione
mošt	Most	moût	must	mosto
mozak	Hirn	cervelle	brains	cervello
mrkva	Goldrübe	carotte	carrot	carota
mršav	mager	maigre	lean	magro
mrvice	Reibbrot	chapelure	bread crumbs	pane grattu-giato
mušmule	Mispeln	nèfles	medlars	nespole
Nadjev	Fülle	farce	stuffing	ripieno
naranča	Apfelsine	orange	orange	arancia
narezak	Aufschnitt	viande froide	cold meat	carne fredda
natkonobar	Oberkellner	maître d'hôtel	head-waiter	primo came-riere
nepce	Gaumen	palais	palate	palato
nož	Messer	couteau	knife	coltello
Objed, obrok	Mahlzeit	répas	meal	pasto
obložen kruh	belegtes Brot	sandwich	sandwich	panini ripieni
ocat, sirće	Essig	vinaigre	vinegar	aceto
odrezak	Schnitte	tranche	slice	fetta
ogrozd	Stachelbeere	groseille	gooseberry	uva spina
ohladiti	kaltmachen	refroidir	cool	raffreddare
okruglice	Klösse	quenelles	dumplings	polpette, gnocchi
omlet	Eierkuchen	omelette	omelet	frittata

Hrvatsko-srpski	Njemački	Francuski	Engleski	Talijanski
opor, trpak	herb	sec	dry	aspro, duro
orah	Nuss	noix	nut	noce
orašak, oraščić	Muskat	muscade	nutmeg	moscado
oštar (okus)	scharf	piquant	spicy	piccante
otpaci	Abfälle	parures	parings	ritaglie
otrovan	giftig	véneneux	poisonous	velenoso
ovan, škopac	Hammel, Schöps	mouton	mutton	castrato, montone
ovčja rebra	Hammelrippen	côtelettes de mouton	mutton cutlets	coste di castrato
ovčji but	Hammelkeule	gigot de mouton	leg of mutton	gigotte di castrato
Palačinke	Pfannkuchen	crêpes	pancakes	frittelle
papar, biber	Pfeffer	poivre	pepper	pepe
paprenica, bibernica	Pfefferbüchse	poivrier	pepper-pot	pepaiuola
paprenjak, medenjak	Lebkuchen	pain d'épice	ginger-bread	pan pepato
paprika	Paprika	piment	pimento	zenzero
pastrva	Forelle	truite	trout	trota
pašteta	Pastete	pâté	pie	pasticcio
paštrnjak, paškanat	Pastinake	panais	parsnip	pastinaca
patka	Ente	canard	duck	anitra
patka mlada	junge Ente	caneton	duckling	anitra
peći	braten	rôtir	roast	arrostire
pečenje, pečenka	Braten	rôti, rôt	roast	arrosto
pekar	Bäcker	boulanger	baker	fornaio
perad	Geflügel	volaille	fowl	pollame
pepeo	Asche	cendre	ashe	cenere
peršin	Petersilie	persil	parsley	prezzemolo
piće	Getränk	boisson	drink	bibita
pile	Huhn	poulet	chicken	pollo
pileća jetra	Hühnerleber	foie de volaille	chicken liver	fegato di pollo
pileće krilo	Hühnerflügel	aile de poulet	wing of chicken	ala di pollo
pilence	Kücken	poussin	chic-chicken	pulcino
pirjano meso	Schmorfleisch	viande braisée	stew	stufato
pisana pečenica	Lendenbraten	filet de bœuf	filet of beef	fileto di bue
pistacije	Pistazien	pistaches	pistachios	pistacchio
pivo	Bier	bière	beer	birra
pjena	Schaum	mousse	foam	spuma
pjenica, kvasac	Hefe, Germ	levure	yeast	lievito
pjeniti se	schäumen	mousser	spark	spumare
pjenušac	Schaumwein	champagne	champagne	sciampagna
plećka	Schulter	épaule	shoulder	spalla
pluća	Lunge	mou, poumon	lights	polmone
podgrijati	aufwärmen	rechauffer	to warm up	riscaldare
podrum	Keller	cave	cellar	cantina
porculan	Porzellan	porcelaine	china	porcellana
poriluk	Lauch	poireau	leek	porro

Hrvatsko-srpski	Njemački	Francuski	Engleski	Talijanski
porto-vino	Portwein	porto	port-wine	porto
poslužavnik	Tablette	plateau	tray	vassoio
pošećeren	gezuckert	sucré	sweetened	zuccherato
potočarka, kres	Kresse	cresson	water-cresse	crescione
povrće, varivo	Gemüse	légumes	vegetables	legumi
predjela	Vorspeisen	hors d'œuvre	side-dishes	antipasti
prekrupa	Grütze	gruau	grits	tritello
prekrupica	Perlgerste	orge perlé	pearl-barley	orzo brillato
preliv	Aufguss	infusion	infusion	infusione
prepelica	Wachtel	caille	quail	quaglia
pribor	Zugehör	appareil	apparatus	apparecchio
prilog	Umlage, Beilage, Garnierung	garniture	garnish	guarnizione
proso	Hirse	millet	millet	miglio
prsa	Brust	poitrine	breast	petto
pržen kruh	Röstbrot	pain grillé	toast	pane tostato
prženica				
pšenica	Weizen, Korn	froment, blé	wheat, corn	grano
pučica (školjka)	Miesmuschel	moule	mussel	mitila
punč	Punsch	punche	punch	ponce
punjen	gefüllt	farci	stuffed	farcito
pura, purica	Pute	dinde	turkey-hen	tacchina
puran	Indian	dindon	turkey	tacchino
puž	Schnecke	escargot	snail	lumaca
Rabarbara	Rhabarber	rhubarbe	rhubarb	rabarbero
račun	Rechnung	note	bill	conto
ragu	Würzfleisch	ragoût	stew	intingolo
rajčice	Paradais (Tomaten)	tomates	tomatoes	pomodori
rajnsko vino	Rheinwein	vin du Rhîn	Rhine wine	vino del Reno
rak (morski)	Krabbe	crabe	crab	granchio
rak (potočni)	Krebs	écrevisse	crawfish	gambero
rakija	Brantwein	eau de vie	brandy	acquavita
rano povrće	Frühgemüse	primeurs	vegetables	primizie
rano voće	Frühobst	primeurs	early fruit	primizie
razrijediti	verdünnen	allonger	water (vodom)	allungare
raža	Rochen	raie	skate	razza
ražanj	Spiess	brôche	grill	spiedo
rebarca	Rippchen	côtelettes	cutlets	costolette
rep	Schwanz	queue	tail	coda
restauracija	Gastätte	restaurant	eating-house	ristorante
rezanci (sitni)	Fadennudeln	vermicelles	vermicelli	vermicelli
rezanci	Nudeln	nouilles	nouilles	tagliarini
riba	Fisch	poisson	fish	pesce
riban	gerieben	rapé	rasped	grattugiato
ribiz (crni)	Johannisbeeren (schwarze)	cassis	black currants	ribes nere
ribiz (crveni)	Johannisbeeren (rote)	grosseille à grappes	red currants	ribes rosse
riža	Reis	riz	rice	riso
roštilj	Rost	gril	grill	gratella
rotkvice	Radischen	radis	radishes	ravanello
rub	Rand	bordure	border	bordature
ručak (objed)	Mittagessen	lunch ili déjeuner	dinner	pranzo
rum	Rum	rhum	rum	rum

Hrvatsko-srpski	Njemački	Francuski	Engleski	Talijanski
Salata	Salat	salade	salad	insalata
sardina	Sardine	sardine	sardine	sardina
sherry [šeri]-vino	Sherrywein	sherry, xères	sherry	vino de Xeres
sir	Käse	fromage	cheese	formaggio
sir svježi	Quark	fromage blanc	curd	cacio bianco
sirov	roh	cru	raw	crudo
sirup	Sirup	sirop	syrup	sciroppo
sitni kolači	Mehlspeise (Süsspeisen, Dessert)	pâtisserie	pastry	pasta
sito	Sieb	passoire	sieve	staccio
skuša	Makrele	maquereau	mackerel	sgombro
slačica, senf	Senf	moutarde	mustard	senape
slad	Malz	malt	malt	malto
sladokusac	Feinschmecker	gastronome	gastronomer	buongustaio
sladoled	Gefrorenes	glace	ice-cream	gelato
slamka	Strohhalm	chalumeau	straw	cannelone di paglia
slanina	Speck	lard	bacon	lardo
slanutak	Kichererbsen	pois chiches	chic-peas	cece
slastičar	Konditor	pâtissier	pastry-cook	pasticciere
slastičarnica	Backwerk	pâtisserie	pastry	pasticceria
slatkiši	Bonbons	bonbons	sweetmeats	confetti, bonboni
sladak	süss	sucré	sweetened	zuccherato
slatko jelo	Süssspeise	entremets sucrés	sweets	tramessi zuccherati
sleđ	Hering	hareng	herring	aringa
smeđ	grau	gris	grey	grigio
smekšati	erweichen	macérer	macerate	macerare
smokva	Feige	figue	fig	fico
smrčak	Morchel	morille	moril	spugnola
smrznut, uleđen	gefroren	glacé	frozen	gelato
smuđ	Zander	sandre	perche-pike	luccioperca
sok	Saft	jus, suc	gravy, juice	sugo
sok od limuna	Zitronensaft	jus de citron	lemon juice	sugo di limone
sol	Salz	sel	salt	sale
soljenka	Salzfass	salière	salt-cellar	saliera
srdjele	Anchowen	anchois	anchovies	sardelle acciughe
srna	Reh	chevreuil	Roebuch	capriuola
srneći but	Rehkeule	gigue	leg	coscio di capriuola
srneći hrbat	Rehrücken	selle de chevreuil	saddle of venison	lombo di capriuola
srž, moždina	Mark	moelle	marrow	midolla
stepki, mlaćenica	Buttermilch	petit-lait	buttermilk	suero
stipsa	Alaun	alun	alun	allume
stolna boca	Karaffe	carafe	carafe	caraffa
stolni pribor	Gedeck	couvert	cover	coperto
stolnjak	Tischtuch	nappe	table-cloth	tovaglia
suh, sušen	trocken	sec	dray	secco
suho voće	Backobst	fruits secs	dried fruit	frutta secca
sušeno meso	Rauchfleisch	viande fumée	smoked meat	carne fumicata

Hrvatsko-srpski	Njemački	Francuski	Engleski	Talijanski
svinja	Schwein	porc	pork	porco, maiale
svinjska mast	Schweinfett	saindoux	pork-dripping	sugna
svinjske noge	Schweinfüsse	pieds de porc	pork-trotters	piedi di porco
svinjska rebra	Schweins-rippchen	côtes de porc	pork cuttlets	coste di maiale
svinjsko pečenje	Schweins-braten	porc rôti	roasted pork	arrosto di maiale
svjež, hladan	frisch, kühl	frais	cool, fresh	fresco
Šafran	Safran	safran	saffron	zafferano
šaran	Karpfen	carpe	carp	carpione
šećer	Zucker	sucre	sugar	zucchero
šećerni preliv	Zuckerguss	glace de sucre	icing-sugar	infusione di zucchero
šećer u prahu	Zuckermehl	sucre en poudre	castor sugar	zucchero fino
šef	Meister	chef	chief	capo
šef kuhinje	Küchenmeister	chef de cuisine	head-cook	capo cuoco
ševa	Lerche	mauviette	lark	allodola
šipak	Hagebutte	églantine	hips	rosa canina
školjke	Muscheln	coquillages	shellfish	conchiglie
šljive	Pflaumen	prunes	plums	prugne
šljuka	Schnepfe	bécasse	snipe	becaccia
špar̀ge	Spargel	asperges	asparagus	asparago
špinat	Spinat	épinards	spinach	spinacci
štednjak	Herd	fourneau	fire-place	focolare
štrcaljka	Spritze	séringue	syringe	siringa
štuka	Hecht	brochet	pike	luccio
šunka, butina	Schinken	jambon	ham	prosciutto
Tanjur	Teller	assiette	plate	tondo
tava	Bratpfanne	poêle à frire	frying-pan	padella
tek	Appetit	appétit	appetite	appetito
tele	Kalb	veau	veal, calf	vitello
teleći bubrežnjak	Kalbsnieren-braten	longe de veau	loin of veal	lombata di vitello
teleći but	Kalbskeule	cuissot de veau	leg of veal	coscio di vitello
teleća crijeva	Kalbsgekröse	fraise de veau	calf's pluck	rete di vitello
teleća glava	Kalbskopf	tête de veau	calf's head	testa di vitello
teleći kotlet	Kalbsrippe	côte de veau	veal cutlet	coste di vitello
teleća jetra	Kalbsleber	foie de veau	calf's liver	fegato di vitello
teleće noge	Kalbsfüsse	pieds de veau	calf's feet	piedi di vitello
teleći odrezak	Kalbsschnitzel	escalope de veau	veal steak	braciuola
teleća prsa	Kalbsbrust	poitrine de veau	breast of veal	petto di vitello
teleća žlijezda	Kalbsmilch	ris de veau	sweetbread	animelle
tetrepče	Birkhuhn	coq de bois	heat-cock	gallo di bosco
tetrijeb	Auerhahn	coq de bruyère	mountain-cock	urogallo
tijesto	Teig	pâte	paste	pasta
tikva, buča	Kürbis	potiron	pumpkin	zucca
titrica, kamilica	Kamille	camomille	camimile	camomilla
topao	warm	chaud	hot	caldo
trbušina	Bauch	ventre	belly	ventre

Hrvatsko-srpski	Njemački	Francuski	Engleski	Talijanski
trešnje	Kirchen	cerises	cherries	ciliegge
trlja	Rotbarbe	rouget	red mullet	triglia
tucati	stossen	piler	pound	pilare
tučeno vrhnje	Schlagsahne	crème fouetée	whipped cream	panna battuta
tuna	Thunfisch	thon	tunny-fish	tuono
tvrd	hart, zähe	dur	hard	duro
Ubrus	Mundtuch	serviette	napkin	salvietta
ugojena kokoš	Masthuhn	poularde	fattened chicken	pollastro-a
ukus	Geschmack	goût	taste	gusto
ukusan	geschmackvoll	délicieux	full of taste	gustoso
uljanica	Oelständer	huilier	cruet	oliviera
ulje	Oel	huile	oil	olio
umak	Sosse, Tunke	sauce	sauce, gravy	salsa
uštipci	Krapfen	beignets	fritters	frittelle
Vadičep	Korkzieher	tire-bouchon	corkscrew	cavaturaccioli
vanilija	Vanille	vanille	vanille	vaniglia
varenac	Pudding	pouding	pudding	pudingo
vatra	Feuer	feu	fire, light	fuoco
večera	Abendessen	dîner - u 19 s. souper - poslije kazališta u 23 sata	supper	cena
vedro	Eimer	bidon	buchet, pail	secchia
vermut	Vermut	vermouth	vermouth	vermut
viljuška	Gabel	fourchette	fork	forchetta
vino	Wein	vin	wine	vino
vino od voća (jabukovača)	Apfelwein	cidre	cider	sidro
vinjak, konjak	Weinbrand	cognac	brandy	cognac
višnje	Sauerkirschen	griottes	egriots	marasche
vivak	Kiebitz	vanneau	plover	vannello
vivkova jaja	Kiebitzeier	œufs de vanneau	plover eggs	uova di vannello
voće	Obst	fruits	fruit	frutta
voda	Wasser	eau	water	acqua
vodopija	Zichorie	chicorée	chicorry	cicoria
vrhnje	Sahne	crème	cream	panna
vruć	heiss	chaud	hot	caldo
vrućina	Hitze	chaleur	heat	calore
vrtna strnadica	Fettammer	ortolan	ortolan	ortolano
Začin, mirodije	Gewürze	épices	spices	specie
zajutrak	Frühstück	petit déjeuner	breakfast	colazione
zdjela, tanjur	Schüssel	plat	dish	piatto
zdjela za salatu	Salatschüssel	saladier	salad-dish	insalatiera
zdjela za voće	Obstschüssel	compotière	fruit plate	compotiera
zec	Hase	lièvre	hare	lepre
zelen	grün	vert	green	verde
zelen, zelenje	Kräuter	finesherbes	herbs	erbe
zelje	Grünkohl	chou vert	green cabbage	cavol verde
zemička, žemička	Semmel	petit pain	roll	panino bianco

Hrvatsko-srpski	Njemački	Francuski	Engleski	Talijanski
zgrušan	geronnen	caillé	coagulated	coagulato
zob, ovas	Hafer	avoine	oats	avena
zreo	reif	mûr	ripe	maturo
zubovac	Bertram	estragon	dragon	serpentaria
zvono	Glocke	cloche	bell	campana
Žablji kraci	Froschkeulen	cuisses de grenouilles	frog-legs	rane
žalfija	Salbei	sauge	sage	salvia
želudac	Magen	estomac	stomach	stomaco
žlica	Löffel	cuillère	spoon	cucchiaio
žumance	Eigelb	jaune d'œuf	egg-yolk	rosso d'uovo

Prilog I: **NAČIN KAKO SE SIJEČE GOVEDINA U SAD**

Prilog II: **ZAGREBAČKI NAČIN SJEČENJA GOVEDINE**

BEEF CHART

RETAIL CUTS OF BEEF — WHERE THEY COME FROM AND HOW TO COOK THEM

CHUCK
Braise, Cook in Liquid

②③ Inside Chuck Roll

⑤⑥ Chuck Short Ribs

② Chuck Tender

③ Petite Steaks

Blade ②③ Pot-roast or Steak

Arm ④⑤ Pot-roast or Steak

⑤ Boneless Shoulder Pot-roast or Steak

⑥ Boston Cut

RIB
Roast, Broil, Panbroil, Panfry

② Standing Rib Roast

② Rib Steak

② Rib Steak, Boneless

Delmonico (Rib Eye) Roast or Steak

SHORT LOIN
Roast, Broil, Panbroil, Panfry

① Club Steak

② T-Bone Steak

③ Porterhouse Steak

①②③ Top Loin Steak

②③ Filet Mignon Tenderloin Steak (also from Sirloin 1, 2, 3)

SIRLOIN
Roast, Broil, Panbroil, Panfry

① Pin Bone Sirloin Steak

② Flat Bone Sirloin Steak

③ Wedge Bone Sirloin Steak

①②③ Boneless Sirloin Steak

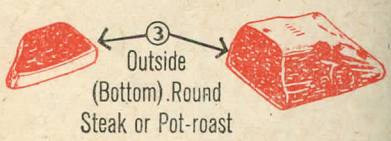
ROUND
Braise, Cook in Liquid

③ Round Steak

① Standing Rump

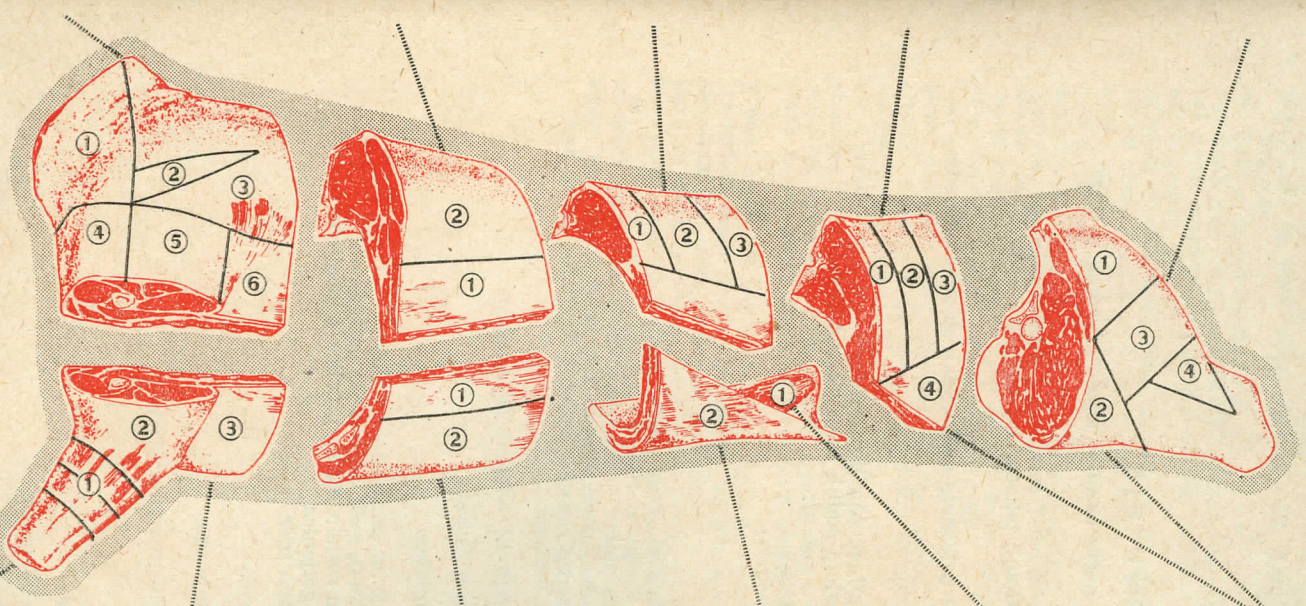
③ Top Round Steak

① Rolled Rump


③ Outside (Bottom) Round Steak or Pot-roast

③ Eye of Round

④ Heel of Round



FORE SHANK
Braise, Cook in Liquid

① Shank Cross Cuts

①② Beef for Stew (also from other cuts)

BRISKET
Braise, Cook in Liquid

③ Fresh Brisket

③ Corned Brisket

SHORT PLATE
Braise, Cook in Liquid

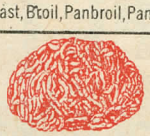
① Short Ribs

①② Skirt Steak Fillets

①② Rolled Plate

① ② Plate Beef

GROUND BEEF
Roast, Broil, Panbroil, Panfry


Ground Beef (Flank, Short Plate, Shank, Brisket, Rib, Chuck, Loin, Round)

Beef Patties

FLANK STEAK
Braise, Cook in Liquid

① Flank Steak

① Flank Steak Fillets

TIP (KNUCKLE)
Braise, Cook in Liquid

④② Tip Steak

④② Sirloin Tip

④② Cube Steak

RJEČNIK

uz tablicu koja prikazuje način kako se siječe govedina u SAD

also from other cuts [olsou from ade kats], također od ostalih dijelova govedine
also from sirloin [olsou from serloin], također od kuka
arm [arm], meso plećke bez kosti

beef chart [bif čart], tablica koja prikazuje način kako se siječe govedina u SAD
beef for stew [bif for stju], govedina za gulaš
blade [bleid], plećka s kostima
bonelles shoulder [bounlis šoulder], plećka bez kosti
bonelles sirloin steak [bounlis serloin steik], ramstek bez kosti
Boston cut [Boston kat], bostonsko pečenje
bottom round [botem raund], (tafelšpic)
braise [breis], peći na žaru (na roštilju)
brisket [briskit], prsa
broil [broil], peći u pećnici

chuck [čak], plećka
chuck short ribs [čak šort ribs], kratka prsna rebra
chuck tender [čak tende], rame (spojnica, ribica)
club steak [klab steik], klupski odrezak
cook in liquid [kuk in likvid], kuhati u tekućini
corned brisked [konid briskid], tvrda prsa
cube steak [kjub steik], kockasti odrezak

Delmonico (Rib eye) Delmoniko [rib ai], odrezak Delmoniko

eye of round [ai of raund], bijela pečenica

fillet mignon [filt minjon], file mignon
flank [flenk], potrbušina
flank steak [flenk steik], odrezak od potrbušine (flama)
flank steak fillets [flenk steik filits], mali odresci od potrbušine
flat bone sirloin steak [flet boun serloin steik], pržolica s kostima
fore shank [for šenk], prednja goljenica
fresh brisket [freš briskit], mekana prsa

ground beef [graund bif], potrbušina

heel of round [hil of raund], vrh butine

inside chuck roll [insáid čak roul], savijena plećka

loin [loin], pržolica (rostbraten)

outside [autsáid], vanjska strana

panbroil [penbroil], peći u šerpenji (tavi)
panfry [penfrai], peći u puno masti (pohati)
petite steaks [ptit steiks], mali odresci
pin bone sirloin steak [pin bound serloin steik], ramstek s kostima

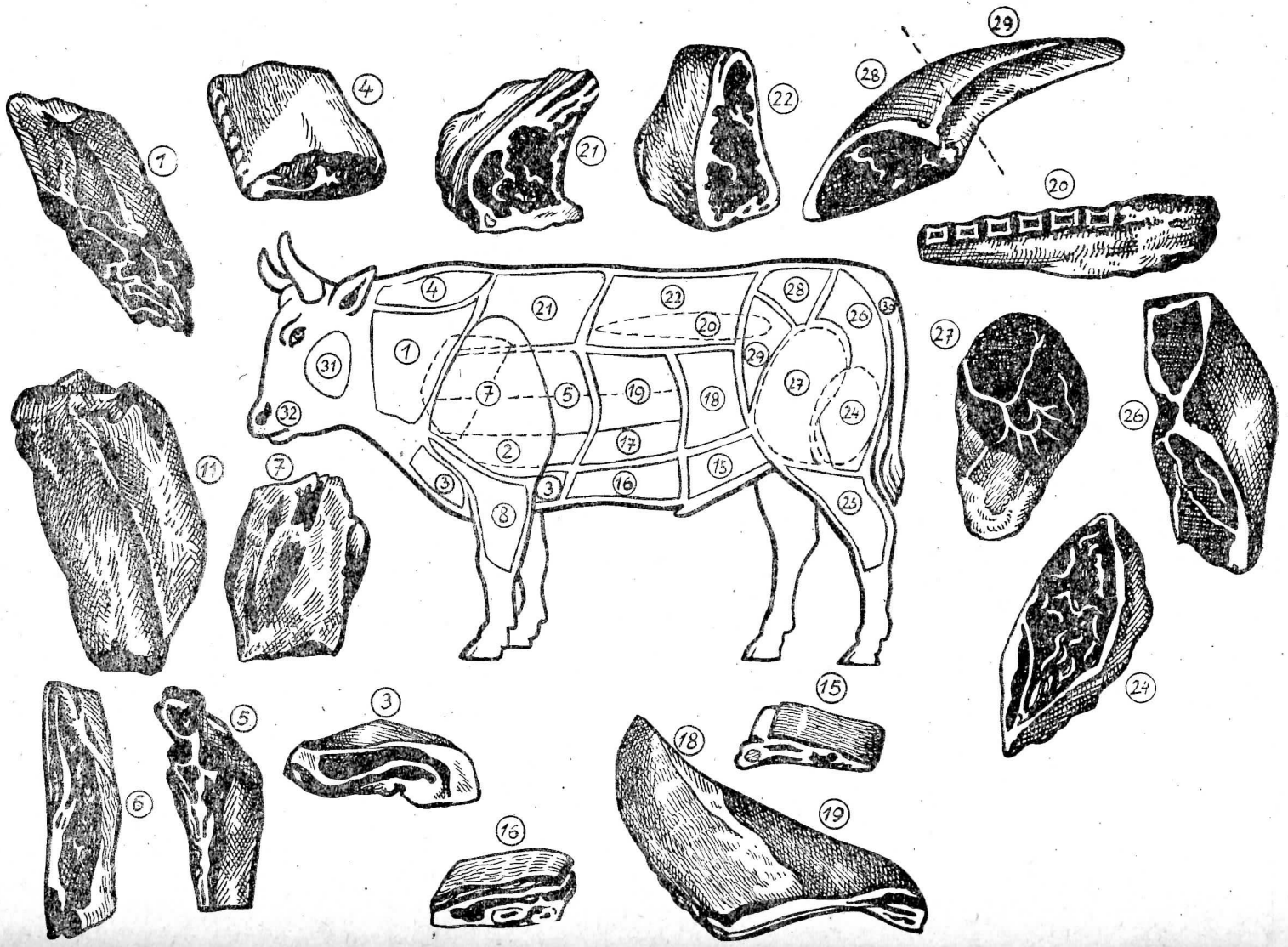
plate beef [pleit bif], goveđa rebra
Porterhouse steak [Portehaus steik], Porterhauz odrezak
pot roast or steak [potroust or steik], pečenje ili odrezak

retail cuts of beef [riteil kats of bif], govedina rasječena na pojedine male komade
rib [rib], pržolica od grebena
rib steak [rib steik], pržolica s kostima (od grebena)
rib steak boneless [rib steik bounlis], pržolica bez kosti (od grebena)
roast [roust], pirjati
roast or steak [roust or steik], pečenje ili odrezak
rolled plate [roulid pleit], savijena rebra
rolled rump [roulid ramp], savijena butina
round [raund], butina
round steak [raund steik], odrezak od butine

shank [šenk], goljenica
shank cross cuts [šenk kros kats], odresci goljenice
short loin [šort loin], pržolica (ramstek)
short plate [šort pleit], slabinska rebra
short ribs [šort ribs], mekana (kratka) rebra
sirloin [serloin], hrbat (ramstek)
sirloin tip [serloin tip], ramstek
skirt steak fillets [skert steik filits], savijeni filei
standing rib roast [stending rib roust], goveđe pečenje s kostima
standing rump [stending ramp], kuk (hiftl)
steak or pot-roast [steik or pot-roust], odrezak ili pečenje u šerpenji

T-bone steak [Ti-bon steik], odrezak s kostima
tenderloin steak [ténderloin steik], pržolica s kostima
tip steak [tip steik], odrezak od ruže
top loin steak [top loin steik], pržolica bez kosti
top round steak [top raund steik], odrezak od šola

wedge bone sirloin steak [wedž boun serloin steik], klinasta pržolica s kostima
where they come from and how to cook them [we dei kam from end hau tu kuk dem], odakle se pojedini komadi sijeku i kako se kuhaju.


1
4
21
22
28
29
20
4
21
22
20
28
26
33
1
31
29
27
7
5
19
18
24
32
2
17
11
7
3
3
16
15
8
25
27
26
24
15
3
5
18
6
19
16

RJEČNIK UZ PRILOG II: ZAGREBAČKI NAČIN SJEČENJA GOVEDINE

Tek. broj	Hrvatski	Francuski	Njemački (Austrija)	Zagrebački	Beogradski
1	Vratina	Collier	Hallstück, Meisel, Drüstel	Vrat, fedrih	Ovratnina, kragenštik
2	Ravna rebra, prsna rebra	Plates côtes	Platte, Palisade, Zwerschried	Flam	Rebra
3	Prsa	Poitrine	Brustkern, Brustspitz	Prsa, brustšpic	Vrh grudi, brustšpic, derdan
4	Greben, grebena pržolica	Talon de collier	Kamm	Ausštosfedrih	Kam, gornji vratni deo, tarak
5	Zaplećak, hrskavi zaplećak	Côtes decouvertes	Kruspelspitz	Zaplećak	
6	Jarmina, meka vratina	Surlonge	Federspitz, Hinteres	Federšpic	Federšpic, nuzvratnik
7	Rame, spojnica, ribica		Kavalierspitz	Kavaliršpic	Kavaliršpic
8	Prednji bočnjak, prednja koljenica	Jarret de devant, trumeau ili crosse	Wadschinken, Vorderes Kniestück	Prednja natkoljenica, ribić	Prednja lisnjača, mišić, močing, ribić
9	Potplećka, plećna blazinica		Schulterplatten	Šulterplaten	Feder
10	Doplećka, prednja pečenica	Paleron	Schultermeisel	Šultermajzel	Prednja pečenica
11	Plećka, lopatica	Épaule	Schulter	Lopatica, plećka	Plećka šulter
12	Ošit, kripni vijenac	Hampe	Kronfleisch	Ošit	Kronflajš
13	Srčanica, bubrežni ovojak		Herzzapfen	Srčanica, cof	Kronflajš
14	Tanki ošit	Hampe	Dünnes Kronfleisch	Ošit	Kronflajš
15	Masna potrbušina	Flanchet	Bauchlapperl, Dünnes Kügerl	Tašenflam	Bauflek, flam, potrbušina
16	Potrbušina	Tendron	Mittleres Kügerl	Špicflam	Bauflek
17	Mekana (srednja) rebra, trbušnica	Plates côtes	Platte, Palisade, Zwerschried	Crveni flam	Srednja rebra, meke grudi
18	Slabina	Bavette	Riedhüfel	Mitelštukflam, slabina	Slabina
19	Rebra (gornja polovina)	Plat de côtes	Plate, Palisade, Zwerschried	Rebra	Rebra, debela rebra
20	Pisana pečenica	Filet	Lungenbraten, Lendenbraten, Filet	Lungenbraten	Filet, biftek, podlednica, unutrašnja pečenica
21	Pržolica	Premières côtes bez kosti = entrecôtes	Rostbratendried	Rostbraten	Roštiljača, rozbratna
22	Hrbat, križna pečenica	Faux (contre) filet, aloyau	Beiried, Roastbeef	Rozbif, križna pečenka	Poleđina, leđa, rozbif, ramstek, bajrid
23	Dopržolica, pržolica	Eentrecôte Côtes decouvertes	Rieddeckel	Rirdekel	Nuzplaćenica, šulterertl
24	Unutrašnja butina	Tende de tranche	Ortsschwanzel	Šol	Šalertl
25	Stražnji bočnjak, stražnja goljenica	Gîte de derriere Traumeau ili crosse	Pinteres Pratzel	Stražnja koljenica	Stražnji ribić, močing
26	Butina, prirepina	Quasi (coin) Tranche ronde, cuisse	Tafelstück, Tafelspitz	Tafelšpic	Tafelšpic
27	Ruža	Gîte à la noix	Zapfen, Kugel, Rose	Rozn, ruža	Roze, jabuka, pupčasti deo buta
28	Kuk	Culotte, tête d'aloyau	Schwanzstück	Bok, hiftl, ramstek	Bok, hiftl, kapak
29	Vrh kuka	Pointe de culotte	Hieftelspitz	Hiftelšpic	Hiftelšpic, vajzbratna
30	Rep	Queue	Schwanz, Schlepp	Rep	Rep
31	Ličnica	Joue	Ohrwangel, Wange	Obrazi, ličnica	Obrazina
32	Gubica	Museau	Maul	Gubica	Gubica, njuška

Napomena. Dijelovi pod tek. brojem 6, 9, 10, 12, 13, 14 i 23 su unutrašnji pa na priležećoj slici nisu ucrtani. Te dijelove vidi na slikama na str. 93. i 96.

UPOTRIJEBLJENA LITERATURA

1. Blüher dr P. M., Meisterwerk der Speisen und Getränke
2. Friebel Karl, Kochlehrling
3. Frlić dr Ante, Hotelijerstvo
4. Frlić dr Ante, Živežne namirnice I i II dio
5. Hering R., Lexikon der Küche
6. Hess-Frlić, Bečka kuhinja
7. Kalinšek Felicita, Slovenska kuharica
8. Kopp Cornelia, Grundrezepte als Schlüssel zur Kochkunst
9. Künzler Otto, Handbuch für die Küche
10. Manuale della industria alberghiera
11. M. S., Moj kuhar i savetnik
12. Popović-Micina, Veliki srpski kuhar
13. Stehle J., Der Hotel-Gaststätten-und Kaffeehaus-Betrieb
14. Thoms dr Walter, Handbuch für Fremdenverkehrsbetriebe
15. Vučetić Mira, Kuharstvo
16. Zravstvena pravila za ugostiteljska poduzeća
17. Žarković dr Grujica—Radovanović dr Miroslav, Higijena ishrane
18. Živadinović Desanka, Dijetalna kuhinja
19. Flammarion, L'art culinaire français
20. Larousse gastronomique

Izdavačko poduzeće »Školska knjiga«,
Zagreb, Masarykova 28

Za izdavača: ANTE MARIN

Tehnički urednik: MAJA KOŽIĆ

Lektor: EMA PRIJATELJ

Korektori: ZDRAVKO ANDRIĆ i NEVENKA SUVALJKO

Štampanje završeno u travnju 1966. godine

S-41/1